

## PÂTISSERIES / DESSERTS

- FAIT MAISON -

	Sur place	À emporter
<b>Panna cotta</b> à la confiture de lait	8-	7-
<b>Tiramisu</b> au café	8-	7-
<b>Mousse au chocolat</b> , éclats de noisettes	8-	7-
En égoïste ou à partager		
<b>Tarte chaude</b> aux pommes	12-	9,5-
<b>Tarte chaude</b> aux myrtilles	12-	9,5-
<b>Pizzetta au Nutella</b> , éclats de noisettes	12-	9,5-

> **Suppléments** chantilly 1- · banane 2,5- <



## GLACES & SORBETS

**Vanille, chocolat, fraise,  
citron, pêche, myrtille.**

**1 boule 3,5-**  
**2 boules 6-**  
**3 boules 8-**

> **Supplément** <  
chantilly 1-

### Poire Belle Hélène

Glace vanille, chocolat, poire pochée, crème Chantilly, sauce chocolat

12-

### Pêche Melba

Glace vanille, sorbet pêche, une pêche entière, crème Chantilly, gelée de groseilles

11-

### Myrtilles Melba

Glace vanille, sorbet myrtilles, myrtilles entières, crème Chantilly, gelée de groseilles

11-

### Chocolat Liégeois

Glace chocolat, sauce chocolat, crème Chantilly

11-

### Café Liégeois

Glace café, sauce café, crème Chantilly

11-

### Sgroppino

Sorbet citron, vodka et Prosecco

14-

TARIFS EN €UROS · TAXES & SERVICE COMPRIS

+33 (0)4 50 988 988  
spaggiari.fr

**SPAGGIARI**  
CAFFÈ-BAR · COCKTAILS · SPECIALITÀ

41 arcades du Mont-Blanc  
74120 Megève - France



# SPAGGIARI

SUR PLACE | À EMPORTER | CLICK & COLLECT



spaggiari.fr

12h - 22h30 | service continu | 7/7 toute l'année  
- NO RESERVATION -

## SPAGGIARI SPÉCIALITÀ

	Sur place	À emporter
<b>Bœuf carottes</b>	18-	24- +/- 550 g
<b>Petits farcis niçois</b>	21-	18,5-
<b>Pâ t é a à p a r t a g e a s i s</b>	13-	11,5-



### SOUPE AU PISTOU

Soupe, haricots, courgettes,  
tomates, pommes de terre,  
pâtes, pistou,  
huile d'olive

Sur place

14-

À emporter

16-

+/- 550 g

## PÂTES DU JOUR

Demandez !

> **MIDI** <

SUGGESTION  
DU CHEF



> **SOIR** <

15-

À emporter  
13,5-

19,5-

**Carpaccio de bœuf** | origine France  
roquette et Parmigiano Reggiano

19,5-

**Carpaccio d'artichaut et fenouil**  
Parmigiano Reggiano

16-

## CARPACCIOS

# PIZZE

FABRICATION ARTISANALE  
PRODUIT FRAIS / FAIT MAIN



	Sur place	À emporter
<b>Bianca</b> huile d'olive, romarin, fleur de sel	11-	
<b>Margherita</b> tomate, Mozzarella, basilic	12-	11-
<b>Napolitaine</b> tomate, Mozzarella, anchois, olives, câpres	13,5-	12-
<b>Forestière</b> champignons, crème de champignons, roquette, Parmigiano Reggiano	16-	14-
<b>Quatre fromages</b> Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Ricotta	16-	14-
<b>Végétarienne</b> tomate, Mozzarella, légumes de saison grillés, roquette, champignons	15,5-	13,5-
<b>Reine</b> tomate, Mozzarella, champignons, jambon cuit, origan	16,5-	15-
<b>Spaggiari</b> tomate, Jambon San Daniele, roquette, Parmigiano Reggiano, tomates cerise, Mozzarella	20-	17-
<b>Diavola</b> tomate, Mozzarella, saucisses piquantes napolitaines, olives noires	15,5-	14-
<b>Mégevanne</b> crème, Mozzarella, pomme de terre, oignons, jambon blanc, Reblochon	17-	15-

> **Supplément** : œuf, jambon blanc, fromage



**Pissaladière**  
oignons, pissalat,  
olives noires

Sur place

14-

À emporter  
12,5-

# SALADES



## MENU ENFANT

(jusqu'à 9 ans)

1/2 pizza jambon fromage  
+  
glace 1 boule

12,5-



	Sur place	À emporter
<b>Cæsar</b> salade romaine, émincés de poulet, croûtons, Parmigiano Reggiano, sauce Cæsar	16-	14-
<b>Mesclun</b> mélange de cinq variétés de plantes potagères (laitue, mâche, roquette, chicorée, trévisse, scarole, feuille de d...)	9-	
<b>Chèvre chaud</b> mesclun, fromage de chèvre chaud, pain toasté, noix, vinaigrette	15,5-	14-
<b>Terra Mare</b> poulpe, burrata, huile d'olive, zeste de citron	18-	16-
<b>Caprese</b> tomates, Mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive	16-	14-
<b>Niçoise</b> tomate, Mozzarella, légumes de saison grillés, roquette, champignons	16,5-	15-

# FROMAGES

	En égoïste	à partager
<b>Sélection de fromages d'Italie</b> Fontina, Gorgonzola, Scamorza, affumic...	11-	17-
<b>Sélection de fromages de Savoie et Haute-Savoie</b> AOP Abondance, Beaufort, Reblochon, Reblochon, oignons, olives... à partir de	11-	17-

# CHARCUTERIE

	En égoïste	à partager
<b>Planche de charcuterie italienne</b> San Daniele, Bresaola, Mortadelle à la pistache, Salami	15-	25-