



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

La **cuisine Italienne** est une cuisine ensoleillée, donc parfumée, une vraie farandole de couleurs, d'arômes et de saveurs qui séduit les palais les plus exigeants, quelle que soit la latitude. Connue dans le monde entier, elle est appréciée et imitée à tout azimut. Elle est riche de plats uniques de pâtes, mais aussi d'une très grande variété de viande, d'excellents poissons arrivant des mers de notre péninsule, d'une vaste abondance de pizzas traditionnels et de gateaux remarquables.

C'est précisément pourquoi **Eliano, Fulvio et Fabiana** vous souhaitent la bienvenue à **Acqua & Farina**, un vrai et authentique restaurant italien qui porte haut et fort les couleurs de la "vera cucina italiana" à Nice! Dans un atmosphère amicale et conviviale, notre équipe se fera un plaisir de vous servir. Nous souhaitons vous accueillir avec un sourire sincère, spontanéité et générosité dans notre restaurant pour vous faire ainsi découvrir et goûter nos spécialités traditionnelles, recettes généreuses et pleines de saveurs, qui nous rappellent les belles tables de famille en Italie. Qu'il est agréable de voir une équipe avec le sourire lorsque vous entrez dans un restaurant, pas de doute dans cet établissement on travaille **avec le cœur**, un plus indéniable!

Notre Chef Eliano, qui a officié dans de nombreuses cuisines à travers le monde, signe une carte typiquement italienne où se mêlent les goûteux saveurs d'Italie d'hier et d'aujourd'hui. Produits frais de qualité, élaborés simplement avec passion et compétence et une belle carte des vins qui permet de découvrir de petits bijoux de l'œnologie italienne pourront satisfaire vos palais. Et pour compléter votre repas, nous vous proposons un choix de desserts traditionnels très savoureux!

Bon Appétit!

In accordance with the provision of European Regulation n.1169 / 2011 but mainly in order to protect our customers, we inform you that we cannot exclude the presence of allergens in our dishes and/or we have dishes that may contain allergens or have allergens in revenues.

LIST OF 14 ALLERGENS – A COMPULSORY DECLARATION

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except: glucose syrups made from wheat, including dextrose, of maltodextrins, based on corn and barley-based glucose syrups. 2. Crustaceans and products thereof. 3. Eggs and products thereof. 4. Fish and products thereof, except: fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations and fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine. 5. Peanuts and products thereof. 6. Soybeans and products thereof, except: fully refined soybean oil and fat, natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources, vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources and plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources. 7. Milk and products thereof (including lactose), except: whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin and lactitol. 8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts, and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin. 9. Celery and products thereof. 10. Mustard and products thereof. 11. Sesame seeds and products thereof. 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers. 13. Lupin and products thereof. 14. Molluscs and products thereof.

Our clients are recommended to list problems with intolerances and/or allergies during reservation in order to allow the kitchen to work correctly. Our staff is available to provide the necessary support in your choice.

Payment accepted: Cash, CB (Visa, Mastercard), Ticket Restaurant



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

ANTIPASTI/ENTRÉES/STARTERS

PARMA e BUFALA. ■ ■ JAMBON CRU DE PARME ET MOZZARELLA DE BUFALA ■ ■ PROSCIUTTO OF PARMA HAM AND BUFFALO MOZZARELLA	16€
CUOPPO ITALIA. ■ ■ MIXTE DE FRITURE ITALIEN ■ ■ MIXED FRIED ITALIAN APPETIZERS	15€
ALICI FRITTE. (*EN SAISON/SEASONAL) ■ ■ FRITURE DES ANCHOIS ■ ■ FRIED ANCHOVIES	15€
SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE. ■ ■ SAUTÉ DE PALOURDES ET MOULES ■ ■ CLAM AND MUSSEL SAUTÉ	16€
CALAMARI FRITTI. ■ ■ FRITURE DE CALAMARS ■ ■ FRIED SQUID	16€
TRIS DI VERDURE SALTATE CON BURRATA. ■ ■ MIXTE DE TROIS LÉGUMES AVEC BURRATA ■ ■ TRIO OF VEGETABLES WITH BURRATA CHEESE	16€
BRESAOLA, RUCOLA e SCAGLIE. ■ ■ VIANDE DE BOEUF SECHÉE AVEC ROQUETTE ET MORCEAUX DE PARMESAN ■ ■ RAW CURED MEAT, ROCKET SALAD, PARMESAN FLAKES	18€
OSTRICHE. (3 / 6 / 12) ■ ■ HUITRES NATURE ■ ■ FRESH OYSTERS	9€ / 17€ / 32€

INSALATE/SALADES/SALADS

CAPRESE. ■ ■ MOZZARELLA, TOMATE, BASILIC ■ ■ MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL	16€
SALADE NIÇOISE/NICE SALAD. ■ ■ SALADE, TOMATES, OEUF DUR, ANCHOIS, THON, OIGNONS, RADIS, CÉLERI, OLIVES ■ ■ SALAD, TOMATOES, HARD BOILED EGG, ANCHOVIES, TUNA, ONIONS, RADISH, CELERY, OLIVES	16€
CAESAR SALAD. ■ ■ SALADE, POULET, OEUF DUR, CROÛTONS, BACON, PÉTALES DE PARMESAN, CAESAR SAUCE ■ ■ SALAD, CHICKEN, HARD BOILED EGG, CROUTONS, BACON, PARMESAN FLAKES, CAESAR DRESSING	17€
INSALATA DI MARE OSTRICHE. ■ ■ SALADE DE FRUITS DE MER AUX HUITRES ■ ■ SEAFOOD SALAD WITH OYSTERS	18€

PRIX NET

AU MOINS UNE COMMANDE PAR PERSONNE, MERCI/AT LEAST ONE ORDER PER PERSON, THANK YOU

SELON LA SAISON, CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE SURGELÉS/DEPENDING ON THE SEASON, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

PASTA/PÂTES

MEZZANIELLI ALLARDIATI. ■ ■ PÂTES MEZZANIELLI EN SAUCE TOMATE CERISE AVEC LARD ET PARMESAN 🇬🇧 MEZZANIELLI PASTA WITH LARD AND PARMESAN CHEESE IN A CHERRY TOMATO SAUCE	16€
RIGATONI ALLA MAMMA. ■ ■ PÂTES RIGATONI EN SAUCE TOMATE AVEC RICOTTA ET BOULLETTES DE VIANDE 🇬🇧 RIGATONI PASTA WITH MEAT BALLS AND RICOTTA CHEESE IN A TOMATO SAUCE	16€
PENNE ALL'ARRABBIATA. ■ ■ PÂTES PENNE EN SAUCE TOMATE CERISE EPICÉE 🇬🇧 PENNE PASTA IN A SPICY CHERRY TOMATO SAUCE	15€
GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. ■ ■ GNOCCHIS EN SAUCE BOLOGNAISE 🇬🇧 GNOCCHI POTATO DUMPLINGS IN A BOLOGNESE MEAT SAUCE	16€
LINGUINE ALLA PUTTANESCA. ■ ■ PÂTES LINGUINE EN SAUCE TOMATE CERISE AVEC CÂPRES ET OLIVES NOIRES 🇬🇧 LINGUINI WITH CAPERS AND BLACK OLIVES IN A CHERRY TOMATO SAUCE	15€
LINGUINE PRIMAVERA. ■ ■ PÂTES LINGUINE AUX LEGUMES MIXTE 🇬🇧 LINGUINI WITH MIXED VEGETABLES	15€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA. ■ ■ PÂTES SPAGHETTI EN SAUCE CRÈME FRAÎCHE ET JAUNE D'OEUF AVEC LARDON 🇬🇧 SPAGHETTI WITH BACON IN A CREAM AND YOLK SAUCE	17€
LASAGNE. ■ ■ LASAGNE NAPOLITAINES EN SAUCE BOLOGNAISE AVEC RICOTTA ET MOZZARELLA 🇬🇧 NEAPOLITAN LASAGNA WITH RICOTTA CHEESE AND MOZZARELLA IN A BOLOGNESE MEAT SAUCE	16€
RAVIOLI FABIANA. ■ ■ RAVIOLIS EN SAUCE GORGONZOLA ET NOIX FARCIS AUX HERBES ET RICOTTA 🇬🇧 RAVIOLI STUFFED WITH HERBS AND RICOTTA CHEESE IN A GORGONZOLA WALNUT SAUCE	17€
RAVIOLI ALESSANDRA. ■ ■ RAVIOLIS EN SAUCE TOMATE AVEC MASCARPONE ET PISTOU FARCIS AUX QUATRE FROMAGES 🇬🇧 RAVIOLI STUFFED WITH FOUR CHEESES IN A PESTO, TOMATO AND MASCARPONE SAUCE	17€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE. ■ ■ PÂTES SPAGHETTI AUX PALOURDES AVEC TOMATES CERISES 🇬🇧 SPAGHETTI WITH CLAMS AND CHERRY TOMATOES	20€

*GLUTEN-FREE PASTA/PATES SANS GLUTEN: +2€ | 100% CONTAMINATION NOT GUARENTEDED/ 100% CONTAMINATION NON GARANTIE

PRIX NET

AU MOINS UNE COMMANDE PAR PERSONNE, MERCI/AT LEAST ONE ORDER PER PERSON, THANK YOU

SELON LA SAISON, CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE SURGELÉS/DEPENDING ON THE SEASON, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

PIZZE/PIZZA

MARINARA. ■ SAUCE TOMATE, AIL, ORIGAN 🇬🇧 TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO	11€
MARGHERITA. ■ SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC 🇬🇧 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL	13€
DIAVOLA. ■ SAUCE TOMATE, SALAME EPICÉ, MOZZARELLA 🇬🇧 TOMATO SAUCE, SPICY SALAMI, MOZZARELLA	15€
REGINA. ■ SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS 🇬🇧 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS	15€
NAPOLI. ■ SAUCE TOMATE, OLIVES, ANCHOIS, MOZZARELLA 🇬🇧 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OLIVES	15€
ORTOLANA. ■ SAUCE TOMATE, MIXTE LEGUMES, MOZZARELLA 🇬🇧 TOMATO SAUCE, MIXED VEGETABLES, MOZZARELLA	16€
BIANCANEVE. ■ RICOTTA, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMESAN 🇬🇧 RICOTTA CHEESE, GORGONZOLA CHEESE, MOZZARELLA, PARMESAN CHEESE	16€
CARRETTIERA. ■ BROCCOLI NAPOLITAINE, SAUCISSE, MOZZARELLA FUMÉE 🇬🇧 NEAPOLITAN BROCCOLI, SAUSAGE, SMOKED MOZZARELLA	16€
BUFALINA. ■ SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DE BUFALA, BASILIC 🇬🇧 TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL	16€
FRITTA. ■ CALZONE FRIT AVEC RICOTTA, SALAMI, MOZZARELLA FUMÉE 🇬🇧 FRIED CALZONE WITH RICOTTA CHEESE, SALAMI, SMOKED MOZZARELLA	17€
CALZONE. ■ CALZONE AU FOUR AVEC RICOTTA, SALAMI, MOZZARELLA FUMÉE 🇬🇧 BAKED CALZONE WITH RICOTTA CHEESE, SALAMI, SMOKED MOZZARELLA	17€
CAPRICCIOSA. ■ SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNON, ARTICHAUT 🇬🇧 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE	17€
FILETTO. ■ JAMBON CRU, ROQUETTE, TOMATES CERISES, GRANA, MOZZARELLA 🇬🇧 RAW HAM, ARUGULA, CHERRY TOMATOES, FLAKES OF PARMESAN CHEESE AND MOZZARELLA	17€

SUPPLEMENTS/ADDITIONAL TOPPINGS: +2€ / FORMAGGIO VEGANO/VEGAN CHEESE +2€ / MOZZARELLA DE BUFALA +4€
*GLUTEN-FREE PIZZE/PIZZA SANS GLUTEN: +2€ | 100% CONTAMINATION NOT GUARENTEED/ 100% CONTAMINATION NON GARANTIE
AU MOINS UNE COMMANDE PAR PERSONNE, MERCI/AT LEAST ONE ORDER PER PERSON, THANK YOU



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

PIATTI/PLATS/MAIN COURSES

POLPETTE AL PEPE VERDE.	20€
■ ■ BOULLETTES DE VIANDE AU POIVRE VERT	
■ ■ GREEN PEPPER MEATBALLS	
COTOLETTA ALLA MILANESE.	22€
■ ■ ESCALOPE MILANAISE	
■ ■ MILANESE STYLE BREADED CUTLET	
ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA.	24€
■ ■ ENTRECÔTE GRILLÉE	
■ ■ GRILLED STEAK	
CALAMARI GRIGLIATI.	22€
■ ■ CALAMARS GRILLÉS	
■ ■ GRILLED SQUID	
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA.	22€
■ ■ ESPADON GRILLÉ	
■ ■ GRILLED SWORDFISH	
MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA.	25€
■ ■ MIXTE DE ESPADON, CALAMARS ET GAMBAS GRILLÉS	
■ ■ MIX OF GRILLED SWORDFISH, SQUID AND SHRIMP	
FRITTO MISTO.	25€
■ ■ MIXTE DE CREVETTES, CALAMARS ET ANCHOIS FRITS*	
■ ■ MIX OF FRIED SQUID, SHRIMP AND ANCHOVIES	
*INSALATA O PATATINE.	4€
■ ■ PORTION DE FRITS OU SALADE VERT	
■ ■ PORTION OF FRENCH FRIES OR GREEN SALAD	

*TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC SALADE ET FRITS

*ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH SALAD AND FRENCH FRIES

PRIX NET

AU MOINS UNE COMMANDE PAR PERSONNE, MERCI/AT LEAST ONE ORDER PER PERSON, THANK YOU

SELON LA SAISON, CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE SURGELÉS/DEPENDING ON THE SEASON, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

DESSERT

TIRAMISÙ.	8€
■ ■ GÉNOISE MOUILLÉE DE CAFÉ ET FARCIE DE CRÈME DE MASCARPONE CLASSIQUE	
🇬🇧 SPONGE CAKE WET WITH COFFEE AND STUFFED WITH CLASSIC MASCARPONE CREAM	
TIRAMISÙ SENZA GLUTINE.	9€
■ ■ TIRAMISU SANS GLUTEN	
🇬🇧 TIRAMISU GLUTEN FREE	
CAPRESE.	8€
■ ■ UN DÉLICE À BASE DE CHOCOLAT, D'AMANDES ET DE VANILLE	
🇬🇧 A DELIGHT BASED ON CHOCOLATE, ALMONDS AND VANILLA	
PANNA COTTA.	8€
■ ■ DÉLICATESSE CRÉMEUSE DE CRÈME DE LAIT ET DE VANILLE (CHOCOLAT, CAMEL, FRUITS ROUGES)	
🇬🇧 CREAMY DELICACY OF MILK CREAM AND VANILLA (CHOCOLATE, CAMEL, RED FRUITS)	
CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO.	8€
■ ■ FROMAGE CRÉMEUX RECOUVERT DE FRUITS ROUGES SUR UN BISCUIT CROQUANT	
🇬🇧 CREAM CHEESE COVERED WITH WILDBERRIES ON A CRUNCHY BISCUIT	
RICOTTA E PERA.	8€
■ ■ GÉNOISE AUX NOISETTES FARCIE À LA RICOTTA ET AUX POIRES	
🇬🇧 SPONGE CAKE WITH HAZELNUTS STUFFED WITH RICOTTA AND PEARS	
FRUTTA RIPIENA DI DELICATO SORBETTO.	8€
■ ■ ORANGES OU CITRONS FARCIS AU SORBET	
🇬🇧 ORANGES OR LEMONS STUFFED WITH SORBET	
TARTUFO.	8€
■ ■ PORTION UNIQUE DE CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT	
🇬🇧 SINGLE PORTION OF CHOCOLATE ICE CREAM	
COPPA GELATO.	9€
■ ■ CREME & PISTACHE/CHOCOLAT & NOISETTE/CAFE/YOGURT & FRUITS ROUGES	
🇬🇧 CREAM & PISTACHIO/CHOCOLATE & HAZEL NUT/COFFEE/YOGURT & WILDBERRIES	

PRIX NET

AU MOINS UNE COMMANDE PAR PERSONNE, MERCI/AT LEAST ONE ORDER PER PERSON, THANK YOU

SELON LA SAISON, CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE SURGELÉS/DEPENDING ON THE SEASON, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

BIRRE/BIÈRES/BEERS

BIÈRE PRESSION/DRAFT BEER ANGELO PORETTI		250ml	5€
		500ml	9€
BIERE SANS ALCOL		330ml	5€

VINI ROSSI//VIN ROUGE/RED WINE

LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T.		750ml	22€
CHIANTI D.O.C.G.		750ml	27€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO.	375ml 16€	750ml	27€
NERO D'AVOLA.		750ml	32€
AGLIANICO.		750ml	32€
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.		750ml	75€
AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.		750ml	75€
PICHET MAISON	VERRE 6€	500ml	15€

VINI BIANCHI/VIN BLANC/WHITE WINE

PINOT GRIGIO.		750ml	27€
SOAVE.		750ml	27€
FALANGHINA DE SANNIO.		750ml	32€
PROSECCO - Il faggeto docg	FLUTE 6€	750ml	34€
PICHET MAISON.	VERRE 6€	500ml	15€

VINI ROSATI/VIN ROSE'/PINK WINE

CHATELLENIE DE MISTRAL.		750ml	32€
BAILLI DE PROVENCE.		750ml	27€
PICHET MAISON.	VERRE 6€	500ml	15€

CHAMPAGNE

G.H. MUMM		750ml	100€
-----------	--	-------	------

PRIX NET

AU MOINS UNE COMMANDE PAR PERSONNE, MERCI//AT LEAST ONE ORDER PER PERSON, THANK YOU



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

COCKTAILS

NEGRONI MARTINI ROUGE 3cl., CAMPARI 3 cl., GIN 3cl.	9.5€
AMERICANO MARTINI ROUGE 3cl., CAMPARI 3cl., SODA	9.5€
APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODA	9.5€
CAMPARI SPRITZ CAMPARI, PROSECCO, SODA	9.5€
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, PROSECCO, SODA	9.5€
CAMPARI TONIC CAMPARI 3cl., TONIC	9.5€
KIR ROYAL PROSECCO 9cl., CREME DE CASSIS 1cl	9.5€
CUBA LIBRE RHUM 6cl., COCA-COLA	9.5€
WHISKY E COCA WHISKY 4 cl., COCA-COLA, CITRON RONDELLE	9.5€
GIN TONIC/LEMON GIN 6cl., TONIC OU CITRONNADE, CITRON RONDELLE	9.5€
ST.GERMAIN SPRITZ ST.GERMAIN, PROSECCO, SODA, MENTHE	12€

BOISSONS/SOFT DRINKS/SODAS

COCA-COLA, COCA-COLA 0, ICE TEA, FANTA, 7UP	330ml	4.5€
JUS DE FRUITS/JUICES (ANANAS, POMME, ORANGE)		3.5€
SIROPS/DIABOLO		3€/4€
ACQUA MINERALE gas/naturale.	1/2lt	4.5€
	1lt	6€

DIGESTIF

LIMONCELLO, GRAPPA, AMARI, WHISKEY, RUM, AMARETTO	6€
MARTINI BLANC/ROUGE	5€
PASTIS	4€

CAFFETTERIA/CAFÉTÉRIA

ESPRESSO	2€
NOISETTE/DECA	2.5€
AMÉRICAIN	3€
DOUBLE CAFÉ	3.5€
CAFÉ LAIT/CAPPUCCINO	4€

PRIX NET

AU MOINS UNE COMMANDE PAR PERSONNE, MERCI/AT LEAST ONE ORDER PER PERSON, THANK YOU