

MENU



150 Avenue de l'espace

Parc de l'écospace

59118 Wambrechies

0328145880

www.lasquadrawambrechies.com



: lasquadrawambrechies



: lasquadrawambrechies

Le concept

*Au sein de notre restaurant, nous souhaitons vous faire découvrir la véritable Cuisine Italienne.
Ne cherchez donc pas à trouver de la crème fraîche dans votre carbonara, de l'ananas, du chorizo
ou du reblochon sur votre pizza.*

Nous voulons vous faire voyager vers un pays où les produits frais sont privilégiés

Nos produits

La pâte à pizza est pétrie chaque jour.

Nous n'utilisons que des pâtes fraîches. Les sauces qui les accompagnent sont réalisées sur place.

Les légumes sont frais et détaillés par le pizzaiolo.

Les desserts, hormis les glaces, sont réalisés maison.

Pour anticiper vos futures interrogations, voici quelques précisions sur les produits utilisés :

Le Guanciale (1) : équivalent à notre lardon, il est fabriqué à partir de la joue de porc

La Ventricina (2) : saucisson de porc se rapprochant du chorizo Espagnol

La Spianata piccante (3) : saucisson de porc piquant

Le Pecorino (4) : fromage au lait de brebis

Le Taleggio (5) : fromage au lait de vache se rapprochant du reblochon



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)

Nos fournisseurs

*Nous avons fait le choix de travailler avec des importateurs de produits italiens. Cela permet de
garantir des produits de haute qualité*

MENUS

MENU PIZZA 12.50 € (Uniquement le midi)

1 pizza (hors catégorie Vostra), 1 boisson (+1€ pour birra, vino au verre) (hors aperitivo et eaux 1L)

MENU ESPRESSO 14.50 € (Uniquement le midi)

1 pizza (hors catégorie Vostra), 1 boisson (+1€ pour birra, vino au verre) (hors aperitivo et eaux 1L), 1 espresso

MENU BAMBINO 8.50 €

Pizza taille enfant (ø 15cm) ou pâtes carbonara ou bolognaise, 1 boisson (hors eaux 1L), 1 glace 2 boules au choix

ANTIPASTI

BRUSCHETTA 5 €

Pain frotté à l'ail garni de concassé de tomate, pesto

ASSIETTE D'ANTIPASTI 6 €

Assiette de légumes marinés, charcuteries et fromages italiens

BURRATA 8 €

Boule de burrata assaisonnée sur lit de salade et légumes marinés

INSALATE

SALADE CAESAR 9 €

Salade, poulet, tomates cerise, croûtons de pain, sauce Caesar, copeaux de parmesan

SALADE CHEVRE 9.50 €

Salade, toasts de chèvre chaud, guanciale, tomates cerise, copeaux de parmesan,

SALADE FRAICHEUR 9.50 €

Salade, tomates séchées, artichauts marinés, oignon rouge, tomates cerise, copeaux de parmesan, basilic

Prix service compris



PIZZA ROSSA Ø33CM

Tout supplément sera facturé 0.50 €

MARGHERITA 9.50 €

Sauce tomate, tranches de mozzarella di buffala, basilic, olives, origan

ROMANA 9.50 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, olives, origan

REGINA 10 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives, origan

CALZONE 10 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, œuf, olives

NAPOLI 10 €

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan

DEL CAPO 10.50 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, œuf, filet de crème fraîche, olives, origan

CALABRESE 10.50 €

Sauce tomate, mozzarella, spianata piccante, poivron, olives, origan

CAPRA 10.50 €

Sauce tomate, mozzarella, chèvre, guanciale, miel, olives

DI PARMA 11 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, olives, origan

4 STAGIONI 11 €

Sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons, cœurs d'artichauts marinés, olives, origan

BOLOGNAISE 11 €

Sauce bolognaise, mozzarella, olives, origan

Prix service compris



FICO 12 €

Sauce tomate, mozzarella, figues (fraîches ou sèches selon saison), jambon cru, olives, origan

DIAVOLA 11.50 €

Sauce tomate, mozzarella, ventricina, spianata piccante, salami, poivrons, olives, origan

VENTRICINA 11 €

Sauce tomate, mozzarella, ventricina, câpres, olives, origan

FORESTIERE 10.50 €

Sauce tomate, mozzarella, guanciale, poivrons, champignons, olives, origan

POLLO 10 €

Sauce tomate, mozzarella, poulet, poivrons, olives, origan

PIZZA BIANCA Ø33 CM

Tout supplément sera facturé 0.50 €

ALSAZIA 10 €

Crème fraîche, mozzarella, oignon jaune, guanciale, olives, origan

SALMONE 10 €

Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, olives, aneth

CARBOZZA 10 €

Crème fraîche, mozzarella, guanciale, œuf, pecorino, olives, origan

PERA 10.50 €

Crème fraîche, mozzarella, poires (fraîches ou au sirop selon saison), gorgonzola, noix, olives, origan

DEL MONTE 10.50€

Crème fraîche, mozzarella, taleggio, guanciale, champignons, olives, origan

4 FORMAGGIO 11 €

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan, olives

VOSTRA PIZZA Ø33 CM

DUO 11 €

Deux recettes au choix sur une pizza

PIZZALTA 9 €

Pizza taille enfant (ø 15cm) au choix accompagnée de salade

CREAZIONE 2 11 €

Base au choix et 2 ingrédients au choix (voir ci-contre)

CREAZIONE 3 11.50 €

Base au choix et 3 ingrédients au choix (voir ci-contre)

INGREDIENTS POUR CREAZIONE :

Base: Sauce tomate ou Crème fraîche, mozzarella, olives

- Jambon cuit, Ventricina, Spianata piccante, Guanciale, Salami
- Champignons, Cœurs d'artichauts, Poivrons, Câpres, Oignon rouge, oignon jaune
- Taleggio, Gorgonzola, Chèvre
- Œuf
- Anchois, Saumon fumé
- Poires

PASTA

CARBONARA 10.50 €

Sauce à base de guanciale, pecorino et œuf (La Véritable Carbonara Italienne)

BOLOGNAISE 11.50 €

Sauce à base de viande de bœuf préparée à la tomate

LASAGNE BOLOGNAISE 13.50 €

CARNE *(Origine des viandes : voir affichage)*

CARPACCIO DI BRESAOLA 15 €

Bresaola (viande de bœuf séchée) accompagnée de légumes marinés et d'une boule de burrata

TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE (Non préparé) 15 €

Prix service compris



DOLCE

TIRAMISU CLASSIQUE 5.50 € 

PANNA COTTA, COULIS AUX DE FRUITS DE SAISON 4.50 € 

BABA LIMONCELLO 4.5 € 

MOUSSE AU CHOCOLAT 5 € 

Mousse mascarpone au chocolat

PROFITEROLES FAÇON SQUADRA 5 €
Glace vanille, boules de pâte à pizza, chantilly, chocolat

AFFOGATO 4.50 €
Café servi sur boule de glace vanille, chantilly

DAME BLANCHE 5 €

CAFE LIEGEOIS 5 €

COUPE 2 BOULES 3.50 €
2 boules au choix parmi nos parfums, chantilly

COUPE 3 BOULES 4 €
3 boules au choix parmi nos parfums, chantilly

PARFUMS DES GLACES :

*Vanille
Café
Chocolat
Fraise
Pistache
Citron
Pêche*

CAFE, THE

ESPRESSO 2 €

DECAFEINE 2.5 €

MACCHIATO 3 €
Espresso et mousse de lait

THE 3 €

CAPPUCCINO 4 €
2 espresso, lait et chantilly

AMARETTOFE 4.5 €
2 espresso, Amaretto (2cl) et chantilly

APERITIVO



SPRITZ 6 €

12 cl. Aperol, prosecco, eau pétillante

MOSCATO 5 €

12 cl. Vin blanc pétillant

NEGRONI 5.50 €

12 cl. Campari, martini, gin

PROSECCO 5 €

12 cl. Vin blanc pétillant

AMERICANO 5 €

12 cl. Campari, martini, eau pétillante

KIR PROSECCO 5.50 €

12 cl. Prosecco et sirop au choix parmi cassis, violette, mûre, framboise

AMARETTO SOUR 5 €

9 cl. Amaretto, citron frais, sucre de canne

FRAGOLINO 4.50 €

12cl. Vin pétillant aromatisé à la fraise

BELLINI 4.50 €

12 cl. Nectar de pêche, prosecco

MOJITO 5.50 €

12 cl. Rhum, menthe fraîche, eau pétillante, sucre de canne

MARTINI (ROSSO, BIANCO) 4.50 €

6cl.

WHISKY

RICARD 3.50 €

4cl

Clan Campbell 4cl 5 €

Aberlour, Yamazakura, Wambrechies 4cl 6.50 €

MARSALA AMANDES 5 €

6cl

RHUM 6.50 €

4cl Diplomatico, Pacto Navio

CAMPARI ORANGE 5 €

9cl

VODKA 5 € (SOFT +2€)

APERITIVO SENZA ALCOOL

VIRGIN MOJITO 5.50 €

20 cl.

ARC EN CIEL 5.50 €

20 cl. Jus d'ananas, sirop de grenadine, jus de citron, limonade

Prix service compris



BIRRA



PRESSION

PORETTI 25 cl 4€ 50 cl 6.5€
GRIMBERGEN 33 cl 5.5€ 50 cl 7€

BOUTEILLE

KARMELIET 33 cl 5€

SOFT

VITTEL 1/2L 2.50€ 1L 4€

SAN PELLEGRINO 1/2L 3€ 1L 4.50€

PERRIER 33CL 3€

COCA 33CL 3.50€

COCA ZERO 33CL 3.50€

ORANGINA 25CL 3.50€

LIPTON ICE TEA 25CL 3.50€

LIMONADE 25CL 2€

JUS DE FRUITS 25CL 3€
Orange, Pomme, Ananas, Raisin

SPRITE 33CL 3.50€

OASIS TROPICAL 33CL 3.50€

FANTA ORANGE 33CL 3.50€

SCHWEPES AGRUM 25CL 3.50€

SIROP + 1/2 VITTEL 3€
Grenadine, menthe, cassis, violette, mûre, framboise

DIGESTIVO

GRAPPA 5€
4cl

LIMONCELLO 5€
4cl

MARSALA AMANDES 5€
6cl

GET 27 5€
4cl

VINO ROSSO

BARDOLINO 75CL 12 €
DOC Bardolino, Vénétie

MONTEPULCIANO 75CL 18 €
DOC Montepulciano, Abruzzes

GIOME 75CL 20 €
DOP Valtenesi, Lac de garde

CHIANTI 75CL 25 €
DOCG Chianti, Toscane

BELLE RIVIERE :
IGP Gard

VERRE 3 €

PICHET 25CL 5 €

PICHET 50CL 8 €



VINO ROSATO

BARDOLINO 75CL 12€
DOC Bardolino Chiaretto, Vénétie

CHIARETTO 75CL 20 €
DOP Valtenesi, Lac de garde

BELLE RIVIERE :
IGP Gard

VERRE 3 €

PICHET 25CL 5 €

PICHET 50CL 8 €

VINO BIANCO

LUGANA 75CL 20 €
DOP Lugana

BELLE RIVIERE :
IGP Gard

VERRE 3 €

PICHET 25CL 5 €

PICHET 50CL 8 €

PROSECCO

PROSECCO 75CL 20€
DOC Prosecco, Vénétie

MOSCATO

MOSCATO 75CL 20€
DOCG Moscato d'Asti

LA LISTE DES ALLERGENES MAJEURS PRESENTS DANS NOS PREPARATIONS EST
DISPONIBLE EN LIBRE ACCES AU COMPTOIR

Prix service compris

