

# la trattoria

Cucina di qualità dal 2006

Tout est fait maison, tout est cuisiné sur place.  
Tous nos produits italiens sont importés d'Italie.  
Pour le reste on achète uniquement des produits français.

## COCKTAILS du moment

<b>Mangoo Mule</b> Whisky, ginger beer, jus de mandarine et jus de citron vert	13
<b>Pear It Up !</b> Vodka, prosecco, liqueur de sureau, jus de poires	11
<b>Walugi'N</b> Gin hibiscus, blanc d'œuf, citron jaune, et jus d'ananas	15
<b>The Kill-A</b> Tequila, sirop de citronnelle, jus de citron vert et jus de pamplemousse rose	12
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco et eau pétillante	10,5
<b>Rosso di natale</b> Sangria rouge et prosecco	8,5

## Antipasti

L'assiette de charcuterie à partager (petite ou grande) 15 / 22

Assortiment de charcuteries fines italiennes

**Burrata di Bufala 11**

Burrata crémeuse de 125 g, tomates cerises, pignons de pin, basilic, roquette, huile d'olive bio de Sicile et fleur de sel à partager avec amour

**Bruschetta al tartuffo 14**

Belles tranches de pain de campagne grillée, truffe fraîche, burrata, bresaola et roquette

**Insalata 7**

Petite salade de roquette fraîche et condiments (pignons, tomates confites et parmesan)

**Sexy bruschetta 12**

Belles tranches de pain grillées, burrata, tomates cerises confites, pesto, roquette

**Don Vitello Tonnato 12**

Carpaccio de veau, mayonnaise câpres et anchois, croutons, straciatella

**Burrata lover (à partager) 18**

Burrata XL crémeuse de 250 g, tomates cerises, pignons de pin, basilic, roquette, huile d'olive bio de Sicile et fleur de sel à partager avec amour

**Camembert di bufala truffé et pané (coup de coeur!!) 16**

Un camembert crémeux au lait de bufflonne, truffe fraîche

## **Secondi piatti**

Linguine al pesto et burrata di bufala 19

De belles linguines dans une sauce pesto maison (parmesan, ail, roquette, basilic, noix)

Grosses coquillettes aux truffes (plat signature) 25

Crème aux truffes fraîches râpées et jambon de Reims, jus de boeuf

Risotto crémeux pistache et grosses crevettes 24

Risotto carnaroli à la pistache monté au Parmesan, grosses crevettes de Madagascar, straciatella

Les Rotolo 18

Pâtes roulées et farcies de courgettes, fromage frais de chèvre, jambon cru italien, crème de tomates fraîches, gratinées sous le grill

Gnocci maison gratinés au gorgonzola (coup de coeur !!!) 24

Nos délicieux gnocci maison, crème de Gorgonzola, scarmoza, touche de miel, noix et jambon speck

La Gran carbonara 17

Mafaldine dans une généreuse sauce crémeuse au parmesan, lard grillé, oignons et jaune d'oeuf

Les polpettes de la nonna (plat signature) 23

Belles boulettes de boeuf maison, sauce tomate généreuse au basilic, ricotta, polenta crémeuse, et parmesan

L'escalope milanaise et tagliatelles 22

La vraie escalope de dinde panée, tagliatelle fraîches, généreuse sauce tomate et parmesan

## **Pizze napoletane**

Toutes nos pizzas sont faites maison, nous fermentons notre pâte 72h, nous élaborons nos pizzas avec les meilleurs ingrédients de nos producteurs italiens

### **Pizze rosso**

#### **Margherita 14**

Base tomate, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive de Sicile

#### **Regina 16**

Base tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc et origan

#### **Quatre fromages 17**

Base tomate, gorgonzola, provolone, parmesan, fontina

#### **Gamberoni 19**

Base tomate, mozzarella, crevettes, noix de Saint-Jacques, pesto, tomates confites

#### **Calzone 16**

Base tomate, mozzarella, oeuf, champignons, jambon blanc et origan

#### **Legumi 18**

Base tomate, légumes confits, mozzarella, roquette, parmesan

#### **Pepperoni 18**

Base tomate, mozzarella, poivrons, spianata, stracciatella, roquette et parmesan

#### **Parma 18**

Base tomate, mozzarella di bufala, jambon de parme, tomates cerises, parmesan, pesto

### **Pizze bianchi**

#### **Capresana 17**

Base crème, chèvre affiné, miel, figues, speck, noix, roquette

#### **Campania 18**

Base crème, mozzarella, champignons, pommes de terre, oignons, reblochon, lardons et origan

#### **La Burrata 19**

Base pesto maison, mozzarella, burrata, tomates séchées, pignons, parmesan, basilic

#### **Tartufo (pizza signature) 17**

Base crème de truffe, champignons, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan et huile d'olive de truffe blanche

#### **Mortadella lovers 17**

Base crème, mozzarella, basilic frais, mortadelle, pistaches, stracciatella, huile d'olive

#### **Speciale Trattoria 20**

Base crème de truffe, mozzarella di bufala, pomme de terre, coppa, basilic, huile d'olive

#### **Supreme Burrata (coup de coeur!!!) 21**

Base crème de truffe, champignons, burrata, stracciatella, basilic, truffe fraîches et beaucoup d'amour !

## **Formaggi**

Assiette de fromages italiens affinés 12

Gorgonzola, Taleggio et Pecorino à la truffe

## **Dolci**

Tiramisu « the one and only one » 9

Mascarpone, biscuit à la cuillère, café Arabica, Amaretto, cacao

Brioche perdue façon tiramisu 11

Brioche perdue, nocciolata, noisettes, banane et crème mascarpone vanillée

Mousse au chocolat noir 10

Mousse au chocolat noir, caramel, noisettes et fleur de sel

Baba au rhum et agrumes 10

Délicieux baba au rhum, touche d'agrumes et crème fouettée à la mascarpone

Cheesecake alle fragole 9

Cheesecake maison au coulis de fraises, fraises fraîches, pistache

Café ou thé gourmand 9

Tiramisu, mousse au chocolat et fleur de sel, glace artisanale avec une touche de pâte à tartiner à la noisette, mini baba

## **BAMBINI**

Menu enfant 12

Un sirop au choix (grenadine, menthe, fraise, citron, pêche)

Un plat au choix (coquillettes crémeuses au jambon ou pizza margherita)

Une boule de glace (fraise, chocolat, vanille)