

# 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

	24 cl
<b>Moscow Mule</b> Vodka, ginger beer et jus de citron vert	12
<b>Gin Basil Smash</b> Gin, sirop de basilic, jus de citron vert, tonic	12
<b>Dolce Vita</b> Gin, purée de framboise, blanc d'œuf, liqueur Italicus et jus de citron	12
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco et eau pétillante	10,5
<b>Italicus Spritz</b> Liqueur Italicus, prosecco et eau pétillante	12

## Antipasti

L'assiette de charcuterie à partager (petite ou grande) 16 / 24

Assortiment de charcuteries fines italiennes

L'assiette mixte à partager (petite ou grande) 16 / 24

Assortiment de charcuteries fines italiennes et fromages affinés

Burra-Starr 14

Stracciatella crémeuse, copeaux de truffe et huile de truffe blanche

Polpette sicilienne 11

Belles boulettes de viande de boeuf, pecorino et menthe, coulis de tomates fraîches au basilic, polenta crémeuse

Pizzete (à partager) 12

Parfait pour l'apéro : pizza découpée, à la crème de truffe, mortadelle, fior di latte et roquette

Prosciutto di Parma 9

Jambon de parme affiné 24 mois en cave

L'egg sheeran. 12

Oeuf parfait bio, fricassée de champignons au jus de boeuf, mousse de pomme de terre à la truffe

## **Secondi piatti**

### **A\$AP Gnocchi 25**

Gnocchi maison, canard fondant, petit pois, jus réduit, ricotta au thym et parmesan

### **Linguine al pesto 14**

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

### **Tagliatelles au foie gras et jambon de parme (plat signature) 25**

Tagliatelles, sauce à la truffe, foie gras maison et copeaux de jambon de parme

### **Spaghetti à la bolognaise 16**

Sauce bolognaise à base de veau et de boeuf

### **Grosses coquillettes aux truffes (plat signature) 25**

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

### **Lasagnes veau et boeuf traditionnelles, mijotées lentement au four 19**

### **Les Rotolo (plat signature) 18**

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

### **Risotto crémeux aux cèpes, avec un oeuf parfait 24**

Risotto carnaroli aux cèpes, oeuf parfait, jambon speck et fricassée de cèpes

### **La Gran carbonara 15**

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

### **L'Osso Bucco mijoté longuement 20**

Veau mijoté aux petits légumes et vin rouge, polenta crémeuse au lard et parmesan

### **Polpette di vitello, polenta crémeuse au parmesan et lard fumé 23**

Boulettes de boeuf, pecorino et menthe, coulis de tomates fraîches au basilic, ricotta

### **L'unique "Caesar salad" 16**

Belles feuilles de romaine, sauce Caesar (ail et parmesan), poulet grillé, croûtons de pain de campagne, lard grillé, copeaux de 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

### **Margherita 13**

Base tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive

### **Regina 14**

Base tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc et origan

### **Quatre fromages 16**

Base tomates, gorgonzola, provolone, parmesan, fontina

### **Scarmoza 16**

Base crème, mozzarella, scarmoza fumée, cèpes, speck, parmesan

### **Gamberoni 16**

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

### **Capresana 17**

Base crème, chèvre affiné, figues fraîches, miel, speck, noix, roquette, huile d'olive

### **Calzone 15**

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

### **Gorgonzola 16**

Base crème, mozzarella, gorgonzola, speck, noix

### **Legumi 16**

Base tomate, légumes confits, mozzarella, roquette, parmesan

### **Campania 16**

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

### **Pepperoni 16**

Base tomate, mozzarella, poivrons confit, spianata, stracciatella

### **Tartufo 16**

Base crème de truffe, champignons, mozzarella, bresaola, roquette, parmesan, huile de truffe blanche

### **Carbonara 16**

Base crème, mozzarella, oignons, pancetta, jaune d'oeuf, parmesan

### **Parma 16**

Base tomate, mozzarella di Bufala, jambon de parme, tomates cerises, parmesan

### **Mortadella lovers 16**

Base fior di latte, basilic frais, mortadelle, pistaches, stracciatella, huile d'olive de Sicile

### **Spéciale Trattoria 16**

Base tomate, mozzarella di Bufala, basilic, chiffonnade de coppa, basilic frais, filet d'huile d'olive

### **Truffe Lovers 18**

Pizza à la truffe, stracciatella, speck et beaucoup d'amour

## **Formaggi**

Assiette de fromages italiens affinés 11  
Gorgonzola, Taleggio et Pecorino à la truffe

## **Dolci**

Tiramisu « the one and only one » 9  
Mascarpone, biscuit à la cuillère, café Arabica, Amaretto, cacao

Tiramisu « I'm sexy and you know it » 11  
Demande au serveur...

Best of fondant 10  
Fondant au chocolat noir Valrhona, crème glacée Amarena

Mousse au chocolat noir 9  
Mousse au chocolat noir, caramel, noisettes et fleur de sel

Panettone perdu de l'espace 9  
Myrtilles fraîches, crème fouettée mascarpone & vanille

Affogato al nocciolato 10  
un vrai café italien, une crème glacée artisanale à la vanille et une touche de pâte à tartiner à la noisette

Tarte tatin et Nutella 9  
Une belle tarte, des pommes, une cuillère de Nutella et crème fouettée à la mascarpone

Café ou thé gourmand 9  
petit baba au rhum, tiramisu, glace artisanale amarena et amaretti

## **BAMBINI**

Menu enfant -12 ans 10

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)