

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

Antipasti

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

Assortiment de charcuteries fines italiennes

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

Assortiment de charcuteries fines italiennes et fromages affinés

Burrata à la truffe 11

Burrata crémeuse de 125 g, crème de truffe, truffes fraîches râpées et roquette

Burrata au pesto 10

Une belle burrata crémeuse de 125 g avec notre pesto maison, pignons de pin, câpres et roquette

Polpette sicilienne 11

Belles boulettes de viande de boeuf, pecorino et menthe, caponata de légumes frais et ricotta

Pizzete (à partager) 12

Pizza découpée, à la crème de truffe, mortadelle, fior di latte, pistaches et roquette

Aranchezy à la truffe 11

Boulettes de riz frites et farcies de mozzarella et crème de truffe, sauce napolitaine, persil, pignons de pin et parmesan rapé

Burrata lover (à partager) 16

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

Pomodori 10

Tomates du soleil, huile d'olive bio de Sicile, pignons de pin, burrata crémeuse & basilic frais

Secondi piatti

Cannelloni de saumon 19

Deux beaux cannelloni fourrés au saumon frais, épinard et ricotta

Linguine al pesto 15

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

Tagliata de boeuf 24

Emincé de boeuf grillé, roquette, parmesan, citron et accompagné d'un risotto truffé

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 primavera 24

Risotto carnaroli petits pois, parmesan, fèves, courgettes, asperges vertes, roquette, pesto et pistaches

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, caponata de légumes frais et ricotta

Polpette di vitello 23

Boulettes de boeuf siciliennes, pecorino et menthe, caponata de légumes frais et ricotta

Insalata di pomodori 16

Salade de tomates du soleil, huile d'olive bio de Sicile, pignons de pin, burrata crémeuse & basilic frais

Filet de bar grillé 24

Filet de bar rôti sur peau, sauce vierge, câpres à queue, citron, roquette, caponata de légumes frais et ricotta

Tartare de boeuf au couteau 19

Tartare au couteau dans du faux-filet, câpres, échalotes, tomate confites, parmesan, jaune d'oeuf, vinaigre balsamique et ciboulette accompagné d'un risotto truffé

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 di Bufala, basilic, huile d'olive

Regina 14

Base tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc et origan

Quatre fromages 16

Base tomates, gorgonzola, provolone, parmesan, fontina

Bresaola 17

Base tomates, cèpes, bufala, bresaola, ricotta, basilic, et huile d'olive

Gamberoni 16

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

Capresana 16

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

Calzone 15

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

Salmone 17

Base crème, pointes d'asperges, saumon fumé, ricotta, oignon, ciboulette, et zeste de citron

Campania 16

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

La Bufala 17

Base crème, fior di latte, pesto, tomates cerises, mozzarella di Bufala, roquette

Legumi 16

Base tomate, légumes confits, mozzarella, roquette, parmesan

Pepperoni 16

Base tomate, mozzarella, poivrons confit, spianata, stracciatella

Tartufo 16

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

Parma 16

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

Mortadella lovers 16

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

Spéciale Trattoria 16

Base crème truffe, mozzarella di Bufala, basilic, chiffonnade de coppa, basilic frais, huile d'olive

Truffe Lovers 18

Pizza à la truffe, stracciatella, speck, basilic 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

Milk shake shake shake 11
Une belle crème glacée au gianduja, du nocciolato, une touche de peanut butter, et une chantilly à la vanille de Madagascar

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)