

# 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) 15 / 22

Assortiment de charcuteries fines italiennes

**Bocconcini fritti 13**

Boules de mozzarella panées, parmesan rapé et sauce tomate au basilic

**Burrata tartufo 11**

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

**P'oeuf daddy 12**

Oeuf parfait bio, crème de cèpes, cèpes poêlés, jambon speck, herbes fraîches et croûtons

**Pizzete (à partager) 12**

Pizza découpée, à la crème de truffe, mortadelle, fior di latte, pistaches, roquette, huile d'olive

**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

## **Secondi piatti**

### **Linguine al pesto 15**

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

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

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

### **Côte de veau aux morilles 25**

Côte de veau fondante rôtie, lard grillé, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre

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

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

### **Risotto crémeux aux cèpes et oeuf parfait 24**

Risotto carnaroli, cèpes, oeuf parfait, jambon speck, jus de boeuf

### **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, écrasé de pommes de terre

### **Escalope Milanaise 21**

Escalope de veau panée, tagliatelles tomates et parmesan

### **Poulpilove 25**

Poulpe grillé, sauce chimichurri, écrasé de pommes de terre, croûtons, oignons rouges et roquette

## **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 rosse**

#### Margherita 13

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

#### Regina 14

Base tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc et origan

#### Quatre fromages 16

Base tomate, fior di latte, gorgonzola, provolone, parmesan, fontina

#### Gamberoni 18

Base tomate, fior di latte, crevettes, noix de Saint-Jacques, pesto, tomates confites

#### Calzone 15

Base tomate, fior di latte, oeuf, champignons, jambon blanc et origan

#### Legumi 16

Base tomate, légumes confits, mozzarella, roquette, parmesan

#### Pepperoni 16

Base tomate, fior di latte, poivrons, chorizo, stracciatella,

#### Parma 16

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

### **Pizze bianche**

#### Capresana 17

Base crème, fior di latte, chèvre affiné, miel, figues, speck, noix, roquette

#### Campania 16

Base crème, fior di latte, champignons, pommes de terre, oignons, reblochon, lardons et origan

#### Spéciale Trattoria 18

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

#### Tartufo (pizza signature) 16

Base crème de truffe, champignons, fior di latte, bresaola, roquette, parmesan et huile d'olive de truffe blanche

#### La burrata 17

Base crème, burrata, fior di latte, pesto, tomates cerises, roquette et pistaches

#### Mortadella lovers 16

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

#### Truffe lovers (coup de coeur !!!) 18

Base crème de truffe, fior di latte, stracciatella, speck, basilic, truffe fraîches 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

Best of fondant (12 min de préparation) 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 10  
Myrtilles fraîches, crème fouettée mascarpone & vanille

Orange orgasm 10  
Gâteau fondant sicilien à l'orange et crème fouettée

Rosso Dolce Vita 9  
Assiette de fraises fraîches, crème fouettée mascarpone & vanille

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

## **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)