

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

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, sauce aux morilles, lard grillé, accompagné d'un risotto à la truffe

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, tagliatelles napolitaines

Escalope Milanaise 21

Escalope de veau panée, tagliatelles tomates et parmesan

Poupilove 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 (coup de coeur !!!) 10
Gâteau fondant 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)