

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

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

Sexy bruschetta 12

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

P'oeuf Daddy 14

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

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 potimarron, champignons et noisettes 24

Risotto carnaroli au potimarron, noisettes et champignons, oeuf parfait, speck, jus de boeuf

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, confit de canard et ricotta, (coup de coeur !!!) 24

Nos délicieux gnocci maison, confit de canard grillé, petits pois, jus de viande, ricotta au thym citronné, et parmesan

La Gran carbonara 16

Spaghetti 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

Filet de poulet fermier aux morilles et truffes 24

Un beau filet de poulet fermier de champagne Ardenne, sauce aux morilles, polenta crémeuse au lard 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 16

Base tomate, légumes confits, mozzarella, roquette, parmesan

Pepperoni 17

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 carbonara 17

Base crème, oignons, lardons, tranches de lard, parmesan, jaune d'oeuf

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

Best of fondant (12 min de préparation) 11

Fondant au chocolat noir Valrhona, crème glacée Amarena

Mousse au chocolat noir 10

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

Panna cotta aux fruits rouges 9

coulis de fruits rouges, fraises et framboises 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

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)