



ANTIPASTI

INSALATA GARNIE	8 €
BURRATA DI BUFALA CREMEUSE	12 €
Olives noires et estragon, huile d'olive	
BURRATA DI BUFALA MORTADELLE	14 €
Mortadelle, tomates confites et basilic	
CAMEMBERT PANE ET TRUFFE	16 €
STRACCIATELLA DI BUFALA	14 €
Stracciatella di buffala, crumble salé, asperges vertes, petits pois et guanciale	

CHARCUTERIES ARTISANALES

Grande 28 € / petite : 17 €

FROMAGES ET CHARCUTERIES

Grande 28 € / petite: 17 €

SECONDI PIATTI

POLPETTI DELLA NONA

Boulettes de boeuf maison, sauce tomates-basilic, ricotta au thym et polenta crémeuse

INCROYABLES ROTOLO

Pâtes roulées et farcies fromage frais, jambon cru, crème de tomates fraîches

GROSSES COQUILLETES AUX TRUFFES

Crème aux truffes, et jambon de Reims, jus de boeuf
(PLAT SIGNATURE!)

RISOTTO CHAMPIGNONS ET OEUFF PARFAIT

Risotto crémeux, oeuf parfait et jambon speck, graines torrifiées, roquette, jus réduit

RAVIOLES BOMBA GORGONZOLA

Ravioles fourrées, stracciatella, jambon speck, roquette, miel et noix, trévis, sauce gorgonzola

ESCALOPPE MILANESE

Belle escalope de veau pané, tagliatelles sauce tomate basilic, parmesan, citron brûlé

LINGUINE BURRATTA LEGUMI

Belle buratta di buffala sur des linguine aux légumes frais

GRAN CARBONARA

Fusillone con bucco, crème, parmesan, jaune d'oeuf lardons, guanciale

BAMBINI 15 €

VERRE DE ICE TEA OU JUS DE FRUIT

COQUILLETES CREMEUSES AU JAMBON ou
PIZZA JAMBON FROMAGE

BOULE DE GLACE ARTISANALE

Café expresso	3 €
Décaféiné	3 €
Double expresso	4,5 €
Café noisette	3,5 €
Latte	4,5 €
Cappuccino	4,5 €

Chocolat chaud	4,5 €
Viennois	
Café ou chocolat	4,5 €
Irish coffee	10 €
Thé - KUSMI	4 €
Infusion	4 €

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	12 €
MUSCOW MULE	12 €
APEROL PINEAPPLE SPRITZ	12 €
BASIL SMASH (sans alcool)	11 €
CHARTREUSE MULE	14 €
PALOMA	12 €
DAFT PUNCH	12 €

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BRUT DU MOMENT	12 €
CHAMPAGNE PALMER rosé	12 €
coup de coeur !!!	

VINO E LOVE

20 €	ROSSO	
	Bardolino DOC	8 €
19 €	Gigognan 2021 - cote du rhône	7 €
25 €	Montepulciano 2021	6 €
	BIANCO	
24 €	Senso trebbiano 2023	6 €
	Flying solo - languedoc 2023	7 €
21 €	Giscle- cote de Provence 2022	8 €
	ROSA	
22 €	Terazza d'Italia 2023	6 €
	Gris d'argent 2024	7 €
23 €		

DOLCI

TIRAMISU (THE ONE AND ONLY ONE)	9 €
BEST OF ORANGE CAKE	9 €
L'INCROYABLE BRIOCHE PERDUE	11 €
FACON TIRAMISU (PLAT SIGNATURE!)	
bananes, nutella, cacahuètes	
CHOCO MOUSSE PARTY	10 €
Caramel beurre salé, noisettes	
AFFOGATO AL NOCCIOLATO ou PISTACCHIO	10 €
CAFE OU THE GOURMAND	11 €
PANA COTTA AL FRAGOLE	10 €



LA Trattoria

BOISSONS

COCA COLA / COCA COLA ZERO

33cl

5 €

DIABOLO

33cl

3,5 €

FUZZ TEA

25cl

5 €

LIMONADE POLARA COUP DE COEUR!

(Orange sanguine, mandarine verte, citron)

25cl

6 €

ORANGINA

25cl

5 €

SAN BENEDETTO pétillante

25cl

5 €

SIROP A L'EAU

33cl

3 €

JUS DE FRUIT

25cl

6,5 €

Voir serveurs pour parfums

EAU GAZEUSE MINERALE

1L

6,5 €

EAU PLATE MINERALE

1L

6,5 €

BIERRE PRESSION PORETTI

25cl

5 €

BIERRE PRESSION PORETTI

50cl

10 €

BIERRE PRESSION HOP GUN

25cl

5,5 €

BIERRE PRESSION HOP GUN

50cl

11 €

PIZZE NAPOLETANE BIANCHI

SPECIALE TRATTORIA

Base crème, tomates confites, champignons, fior di latte, spianata roquette, parmesan, stracciatella, crème balsamique

20 €

VICTORIA « SALMONE »

Base crème, fior di latte, saumon fumé, stracciatella, basilic, pistaches, huile d'olive

21 €

TARTUFO (PIZZA SIGNATURE!)

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

20 €

MORTADELLA LOVERS

Base crème, mozzarella, basilic frais, mortadelle, pistaches, stracciatella, huile d'olive

18 €

CACIO E PEPE

Mozzarella Fior di latte, Crème de Cacio e Pepe, pancetta, Amandes grillées, stracciatella et Basilic.

19 €

SUPREME BURRATA (COUP DE COEUR!)

Base crème de truffe, champignon, burrata, mozzarella, stracciatella, basilic, et amour

22 €

PIZZE NAPOLETANE ROSSO

MARGHERITA

Base tomate, mozzarella di buffala, basilic, huile d'olive

15 €

BEST OF REGINA

Base tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc et origan

17 €

QUATRO FROMAGI

Base tomate, gorgonzola, provolone, parmesan, fontina, mozzarella

18 €

GAMBERONI

Base tomate, mozzarella, crevettes, noix de saint Jacques, pesto, tomates confites

20 €

SICILIANA

Base tomate, fior di latte, tomates confites, oignon rouge, ventriche de thon, câpres et persil

20 €

LEGUMI

Base jaune, légumes confits, stracciatella, roquette, parmesan

19 €

NEW YORK STYLE PEPPERONI (BEST SELLER!!)

Base tomate, fior di latte, pepperoni de boeuf, miel, parmesan, basilic, tabasco vert

22 €

LOVE AND PARMA

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

21 €

CAPRESANA

Base jaune, oignon rouge, chèvre frais, spianata, Lior di latte, miel, pignons de pin, basilic

20 €

SPECIALE DU CHEF

Base tomate, fior di latte, carpaccio de boeuf, roquette, parmesan, stracciatella, crème balsamique, pignon

20 €

PRIX NETS EN EURO TVA 10% ET SERVICE COMPRIS