

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

Mangooo Mule	13
Whisky, ginger beer, jus de mange et jus de citron vert	
Pear It Up !	11
Vodka, prosecco, liqueur de sureau, jus de poires	
Pornstar Martini	14
Vodka, liqueur de fruit de la passion, jus de maracuja, sirop de vanille, citron vert	
The Kill-A	12
Tequila, sirop de citronnelle, jus de citron vert et jus de pamplemousse rose	
Margarita Frozen	14
Tequila, cointreau, citron vert	
Aperol Spritz	10,5
Aperol, prosecco et eau pétillante	
Rosso Estivo	8,5
Sangria rouge (pomme, pêche, orange, citron) et prosecco	

Antipasti

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

Assortiment de charcuteries fines italiennes

L'assiette de Mixte à partager (petite ou grande) 17 / 28

Assortiment de charcuteries fines italiennes et fromages italiens affinés AOP

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

Zucchine alla stracciatella 12

Belles courgettes marinées maison, pesto, pignons de pin, et stracciatella crémeuse, huile d'olive

Insalata 7

Petite salade de roquette fraîche et condiments (pignons, tomates confites et parmesan)

Sexy bruschetta 12

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

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 pistache et grosses crevettes 24

Risotto carnaroli à la pistache monté au Parmesan, grosses crevettes de Madagascar, stracciatella

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

Insalata de la trattoria (coup de coeur !!!) 19

Belle salade de trévis, gorgonzola, poires pochées, noix, jambon de parme, crème de balsamique

La Gran carbonara 17

Mafaldine dans une généreuse sauce crémeuse au parmesan, lard grillé, oignons et jaune d'oeuf

Le saumon grillé 23

Beau pavé de saumon frais grillé, sauce yaourt grec, taboulé de boulgour, citron rôti

L'escalope milanaise et tagliatelles 22

La vraie escalope de veau 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

Quatre fromages 17

Base tomate, gorgonzola, provolone, parmesan, fontina

Gamberoni 19

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

Sicilienne 20

Base tomate, fior di latte, câpres, ventrèche de thon, oignons rouge, olives noires, persil

Pepperoni 18

Base tomate, mozzarella, poivrons, spianata, stracciatella, roquette et parmesan

Parma 18

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

Regina 16

Base tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc et origan

Victoria 20

Base tomate, tomates séchées, tomates cerises, coppa, stracciatella, olives noires, roquette, crème de balsamique

Legumi 18

Base tomate jaune, légumes confits, stracciatella, roquette, parmesan

Capresana 19

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

Pizze bianchi

La Pesto 19

Base pesto maison, mozzarella, burrata, tomates séchées, pignons, parmesan, basilic

Tartufo (pizza signature) 18

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

Mortadella lovers 18

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

Speciale Trattoria 20

Base crème, mozzarella, stracciatella, jambon de parme, parmesan, roquette, crème de balsamique

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

Brioche perdue façon tiramisu (coup de coeur !!) 11

Brioche perdue, nocciolata, noisettes, banane et crème mascarpone vanillée

Mousse au chocolat noir 10

Mousse au chocolat noir, caramel, noisettes et fleur de sel

Baba au rhum et agrumes 10

Délicieux baba au rhum, touche d'agrumes et crème fouettée à la mascarpone

Cheesecake alle fragole 9

Cheesecake maison au coulis de fraises, fraises fraîches, pistache

Café ou thé gourmand 10

Tiramisu, mousse au chocolat et fleur de sel, glace artisanale avec une touche de pâte à tartiner à la noisette, mini baba

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)