

# 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

<b>Paloma</b> Tequila, citron vert, jus de pamplemousse, prosecco	12
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco et eau pétillante	11
<b>Pornstar Martini</b> Vodka, liqueur de fruit de la passion, jus de maracuja, sirop de vanille, citron vert	14
<b>Hugo Spritz</b> Saint Germain, prosecco, perrier	12
<b>Moscow Mule</b> Vodka, jus de citron vert, ginger beer	11
<b>Madeleine</b> Amaretto, cointreau, jus d'ananas	12
<b>Basil Smash (sans alcool)</b> Sirop de basilic, jus de citron vert et Schweppes tonic	9

## Antipasti

L'assiette de charcuterie à partager (petite ou grande) 16 / 24  
Assortiment de charcuteries fines italiennes

L'assiette 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

**Insalata** 7  
Petite salade de roquette fraîche et condiments (pignons, tomates confites et parmesan)

**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

**Oeuf parfait aux cèpes** 14  
Oeuf parfait, poêlée de champignons, crème de cèpes, jus de boeuf, speck, croutons, persil frais

**Camembert di bufala truffé et pané (coup de coeur!!)** 16  
Un camembert crémeux au lait de bufflonne, truffe fraîche

## **Secondi piatti**

### **Linguine al zucchini et burrata di bufala 22**

De belles linguines dans une sauce aux tomates, basilic, courgettes, et une belle burrata crémeuse

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

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

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

Risotto carnaroli aux cèpes et tartufata monté au Parmesan, speck, oeuf parfait et jus de boeuf

### **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

### **Le Poulpilove 24**

Poulpe grillé, écrasé de pommes de terre, croûtons, roquette, parmesan, citron rôti

### **L'escalope milanaise et tagliatelles 23**

La vraie escalope de veau panée, tagliatelle fraîches, généreuse sauce tomate et parmesan

### **La Gran carbonara 18**

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

### **Filet de boeuf Rossini et risotto crémeux aux cèpes 32**

Filet de boeuf accompagné de foie gras poêlé, de lamelles de truffe fraîche, jus de boeuf au madère servi avec un délicieux risotto crémeux aux cèpes

## **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 18**

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

#### **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

#### **Legumi 18**

Base jaune, légumes confits, burrata, roquette, tomates cerise

#### **Pepperoni 19**

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

#### **Parma 18**

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

#### **Victoria 20**

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

#### **Capresana 19**

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

### **Pizze bianchi**

#### **Pesto 19**

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

#### **Tartufo (pizza signature) 20**

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

#### **Spéciale Trattoria 20**

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

#### **Suprême 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, nocciolato, noisettes, banane et crème mascarpone vanillée

Mousse au chocolat noir 10  
Mousse au chocolat noir, caramel, noisettes et fleur de sel

Coupe glacée maison, nocciolato et cookies 10  
Délicieuse glace à l'italienne maison, avec de la pâte à tartiner et des morceaux de cookie...

Cheesecake ai mirtilli 9  
cheesecake maison au coulis de myrtilles, myrtilles fraîches

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 cheesecake aux myrtilles

## **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)