

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

Paloma Tequila, citron vert, jus de pamplemousse, prosecco	12
Aperol Spritz Aperol, prosecco et eau pétillante	11
Pornstar Martini Vodka, liqueur de fruit de la passion, jus de maracuja, sirop de vanille, citron vert	14
Hugo Spritz Saint Germain, prosecco, perrier	12
Moscow Mule Vodka, jus de citron vert, ginger beer	11
Madeleine Amaretto, cointreau, jus d'ananas	12
Basil Smash (sans alcool) 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 / 26
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)

Oeuf parfait aux champignons 12
Oeuf parfait, poêlée de champignons, mousse de pomme de terre truffée, jambon speck, croutons, persil frais et jus de boeuf

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 zucchini et burrata di bufala 22

De belles linguines dans une sauce 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, cèpes 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

La Gran carbonara 18

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

Gnocchi gorgonzola 22

Gnocchi maison, sauce gorgonzola, scarmoza fumée, speck, roquette, miel et noix

L'osso bucco mijoté longuement 23

Ossobuco de veau aux petits légumes et vin blanc, tagliatelles sauce napolitaine au basilic frais, parmesan

Filet de boeuf Rossini et risotto crémeux aux cèpes 32

Le coeur du filet de boeuf, escalope de foie gras poêlé, jus de boeuf au madère et truffe fraîche, servit avec un délicieux risotto crémeux aux cèpes et tartufata

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, stracciatella roquette, parmesan

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

Capresana 19

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

Pizze bianchi

Carbonara 18

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

Campagna (coup de coeur de l'hiver!!!) 21

Base crème, champignons, lardons, tranches de lard, oignons, raclette, mozzarella, origan et pomme de terre

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 19

Base crème, mozzarella, stracciatella, speck, parmesan, roquette, crème de balsamique

Suprême Burrata (coup de coeur!!!) 22

Base crème de truffe, champignons, burrata, mozzarella, 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 et caramel 10

Mousse au chocolat, caramel, noisettes et fleur de sel

Profiterole au chocolat chaud Valrhona 10

Délicieuse profiterole au chocolat chaud Valrhona, glace vanille artisanale, amandes effilées et chantilly maison

Cheesecake myrtilles 9

cheesecake maison au coulis de myrtilles, et myrtilles fraîches

Café ou thé gourmand 11

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 jambon fromage)

Une boule de glace (fraise, chocolat, vanille)