



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
Chartreuse Mule Chartreuse Jaune & Verte, jus de citron, Ginger beer	14

Antipasti

L'assiette de charcuterie à partager (petite ou grande) 17 / 26

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 (125g) 12 / XL (250g) 20

Burrata crémeuse, 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)

Assiette à partager de mortadelle tranchée 14

Mortadelle AOP, pistaches et belle burrata crémeuse, filet d'huile d'olive et basilic frais

Le camembert di bufala truffé et pané (Plat signature!!) 16

Camembert di bufala, pané, truffe fraîche et crème de truffe

Secondi piatti

Grosses coquillettes gorgonzola et scarmoza fumé (coup de coeur !!!) 23
Grosses coquillettes au gorgonzola AOP, scarmoza fumée, speck, roquette, miel et noix

Les rotolo 18

Pâtes roulées et farcies de courgettes, fromage frais de chèvre, jambon cru italien, crème de tomates fraîches gratinées sous le grill

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

Lasagnes de boeuf du chef 21

Lasagnes de boeuf maison, préparées traditionnellement par notre Chef

Les Polpettes della nonna (plat signature) 24

Belles boulettes de viande maison, sauce tomate au basilic, ricotta et polenta crémeuse au parmesan

La Gran carbonara 19 (supplément truffe fraîche +5e)

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

Carpaccio di manzo i burrata 22

Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan, pesto, huile d'olive, crème balsamique, trévisse, speck et burrata di Bufala servit avec une polenta crémeuse au parmesan

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)

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

New York style Pepperoni 22 (coup de coeur !!!)

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

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, fior di late, poulet, fromage raclette, Boursin, roquette, parmesan

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

Tiramisu limoncello e pistacchio 10

Mascarpone, biscuit à la cuillère, pistaches, limoncello et crème de pistache

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

Ile flottante, caramel et pop-corn 8

Ile flottante, caramel au beurre salé, pop-corn et crème anglaise

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