

La Trattoria

R E S T A U R A N T



Ouvert du lundi au vendredi
de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h15

02 19 00 02 29

ANTIPASTI

Affettati italiani da condividere	23€00
<i>Planche de charcuterie italienne à partager (220gr)</i>	
Carpaccio di pomodori 🌱	10€00
<i>Carpaccio de tomate, burrata et pesto rosso</i>	
Vitello tonnato ❤️	12€00
<i>Coup de cœur à découvrir</i> <i>Fines tranches de veau recouverte d'une sauce au thon, jaune d'œuf, anchois et câpres</i>	
Piatto di salmone affumicato	9€00
<i>Assiette de saumon fumé maison, crème aux herbes, focaccia maison</i>	
Bruschetta con prosciutto di Parma	12€00
<i>Bruschetta, fruits de saison confits, jambon de Parme et ½ Burrata</i>	
Insalata Cesare (Petit format)	11€00
<i>Salade, croutons, copeaux de parmesan, œuf, filet de poulet et sauce César</i>	

PASTA E RISOTTO

Pates sans gluten disponibles sur demande

Pour une expérience gourmande complète	5€00
<i>½ burrata, Jambon de Parme 24 mois, saumon fumé maison, émincé de poulet</i>	
Spaghetti alla Carbonara	19€00
<i>La véritable recette italienne (œuf, pecorino, guanciale)</i>	
Risotto ai frutti di maré 🌱	21€00
<i>Risotto aux fruits de mer (gambas, palourdes et poulpe)</i>	
Maccheroni al sugo di pomodoro 🌱	18€00
<i>Maccheroni sauce tomate basilic et ½ Burrata</i>	
Maccheroni con pollo e pomodoro	21€50
<i>Maccheroni sauce tomate basilic, émincé de poulet et ½ Burrata</i>	
Linguine alla Vongole	21€00
<i>La traditionnelle recette Napolitaine, linguine aux palourdes, vin blanc, huile d'olive et persillade</i>	
Gnocchi al prosciutto di Parma	19€00
<i>Gnocchi maison, crème au jambon de Parme</i>	

MARE E MONTI

Garniture au choix pour vos plats – Aubergine confite et tian de légumes, pommes de terre Grenaille, Linguines sauce tomate, Salade composée (concombre, feta, tomate, oignons rouges), Pommes Dauphines

Scaloppine di pollo	18€00
<i>Fines escalopes de volaille, sauce champignons et Noilly Prat</i>	
Filetto di maiale al taleggio	18€00
<i>Filet mignon de porc au taleggio, basilic et pesto rosso</i>	
Tonno alla Carlofortina 🍷	19€00
<i>Thon grillé, fondue de tomate, poivrons et ail</i>	
Parmigiana 🌱 (servie sans garniture)	15€00
<i>Gratin d'aubergines à la tomate et au fromage</i>	
Pezzo di manzo 🍷	20€00
<i>Pièce du boucher mariné, Beurre salicorne</i>	
Insalata Cesare (Grand format)	17€00
<i>Salade, croutons, copeaux de parmesan, œuf, filet de poulet et sauce césar</i>	
Garniture supplémentaire	4€00

DOUCE

à commander de préférence en début de repas

Piatto di formaggi 🍷	9€00
<i>Assiette de fromages</i>	
Tiramisù classico	10€00
<i>Boudoir imbibé au café et à l'Amaretto (alcool) avec crème mascarpone</i>	
Crostata meringata ai tre limoni	10€00
<i>Sablé vanille, crémeux citron Yuzu, meringue italienne, sorbet citron Kalamansi, gel citron de Sicile</i>	
Zuppetta fresca di frutti rossi 🍷	10€00
<i>Nage de fruits rouges au basilic, parfait glacé au coquelicot, crème mascarpone vanille, meringuette</i>	
L'incontro del cioccolato fondente 🍷	11€00
<i>Rencontre de chocolat noir en plusieurs textures : crémeux, mousse Araguani 72%, biscuit, crème anglaise et glace chocolat noir Oqo 73%</i>	
Caffè gourmet	10€00
<i>Café ou thé gourmand accompagné de mignardises du moment</i>	
Gelato artigianale 🍷	10€00
<i>Trilogie de glaces maison (parfum du moment)</i>	
Affogato – (suppl. Amaretto 2€00) 🍷	5€50
<i>Spécialité italienne à base de glace vanille « noyée » dans un café expresso, et de liqueur d'amandes pour les gourmands.</i>	

MENU BAMBINO

jusqu'à 12 ans inclus

13€00

PIATTO PRINCIPALE

Gratin de pâtes au choix :

Poulet OU Poisson

DOUCE

Salade de fruits frais

Pot de glace bio artisanale (Chocolat OU Fraise OU Caramel)

Cookie moelleux