



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

Antipasti da condividere	2pers : 20€00
<i>A partager : Burrata, charcuteries italiennes, poivrons farcis, artichauts marinés, foccacia, tapenade et pesto Rosso</i>	4pers : 38€00
Bruchetta di salmone affumicato	10€00
<i>Bruchetta saumon fumé, crème aux herbes citronnées et fruits de saison rôtis</i>	
Duo di mortadella e burrata	10€00
<i>Duo de mortadelle truffée et burrata</i>	
Vellutata di zucca butternut, uovo perfetto 	9€00
<i>Velouté de butternut, œuf parfait, croûtons et champignons</i>	
Ravioli di funghi	11€00
<i>Raviole ricotta, champignons, crème aux herbes</i>	
Insalata Cesare (Petit format)	12€00
<i>Salade, croutons, copeaux de parmesan, œuf, filet de poulet pané et sauce césar</i>	

PASTA E RISOTTO

Pates sans gluten disponibles sur demande

Pour compléter vos plats :	5€00
<i>Burrata, Jambon de Parme 24 mois, saumon fumé maison, fine escalope de volaille panée</i>	
Spaghetti alla carbonara	19€00
<i>La véritable recette italienne (œuf, pecorino, guanciale)</i>	
Risotto nerro di maré	21€00
<i>Risotto à l'encre de seiche, poisson en croûte de fruits secs</i>	
Linguine di pomodoro 	18€00
<i>Spaghetti plate sauce tomate, tomates séchées et Burrata</i>	
Paccheri al ragù di manzo	19€00
<i>Grosse pâte courte en forme de tube, effiloché de bœuf et sauce tomate</i>	
Trofie pesto di pistacchi ricotta salata 	17€00
<i>Pâte fine allongée et torsadée, pesto pistache, copeaux de ricotta salata et légumes</i>	
Gnocchi ai funghi 	19€00
<i>Purée de pommes de terre et farine de blé, champignons, pousses d'épinards, ricotta et herbes fraîches</i>	
Linguine con salsa di crostacei	21€00
<i>Spaghetti plate, sauce crustacés, gambas en tempura et St Jacques snackées</i>	

 : plat végétarien |  : plat sans gluten

MARE E MONTI

Garniture au choix pour vos plats – Courge « Little jack » confite farcie de champignons, pommes de terre Grenaille, Linguines sauce tomate, Salade composée (feta, tomate, oignons rouges et fruits secs), Ecrasé de pommes de terre à la Mascarpone

Scaloppine di pollo	18€00
<i>Fine escalope de volaille panée au Parmesan et sauce aioli</i>	
Tagliata di manzo	20€00
<i>Pièce de bœuf à la plancha et émincée, roquette, copeaux de Parmesan et sauce balsamique</i>	
Filetto di branzino	20€00
<i>Filet de bar farci N'duja (saucisse de porc épicée), sauce vierge aux légumes</i>	
Capesante scottate al Prosecco	22€00
<i>St Jacques snackées, émulsion Prosecco, chips de focaccia</i>	
Scaloppina di vitello alla milanese	19€00
<i>Fine escalope de veau panée</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>	
Mousse leggera alla vaniglia e avocado	10€00
<i>Mousse tiède vanille-avocat, compotée mangue-avocat, ganache montée et sorbet coco, voile mangue</i>	
Profiterole con pera, cioccolato, nocciole e cardamomo	11€00
<i>Chou craquelin cacao, glace vanille, sorbet poire, sauce chocolat au lait et praliné noisette, compotée poire-cardamome et chantilly cardamome</i>	
Tartelletta Mont Blanc	10€00
<i>Pâte sucrée vanille, crème d'amande et cassis, crème de marron, kumquats confits, chantilly vanille, sorbet et coulis de cassis</i>	
Caffè gourmet	10€00
<i>Café ou thé gourmand accompagné de mignardises du moment</i>	
Gelato artigianale 🌱	
<i>Glaces maison (parfum du moment)</i>	
	1 Boule 4€00
	2 Boules 7€00
	3 Boules 10€00
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>	

🌱 : plat végétarien | 🌾 : plat sans gluten

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

 : plat végétarien |  : plat sans gluten