

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

Nous favorisons, autant que possible, des produits provenant de producteurs locaux et de saisons.




ELEVAGE BERSON - Blonde d'Aquitaine bio - La Flocellière (85) | **JEAN LEBEAUPIN** - Seafood from coastal fish markets Ouest | **LES OEUFORIKS** - Eggs bio - La Flocellière (85) | **LE CHAMP DU POSSIBLE & AU FIL DE LA SAISONS** - Fruit & Vegetables (85) | **L'ATELIER DU PAIN** - Bakeries - La Verrie & St Aubin des Ormeaux (85) | **JARDIFLORANE** - Cultivated mushrooms - St Mesmin (85)

ANTIPASTI

Piatto di tartufato mortadella e burrata 	10€00
<i>Assiette de mortadelle et burrata</i>	
Bruschetta con prosciutto di Parma e pera confit	8€00
<i>Bruschetta jambon de Parme, pesto et poire confite</i>	
Arancini agli spinaci con crema di Parmigiano 	10€00
<i>Arancini, épinards et crème de Parmesan</i>	
Vellutata di funghi e uovo alla coque 	8€00
<i>Velouté de champignons, œuf mollet et copeaux de Parmesan et croutons</i>	
Tartare di manzo con patate paglia 	11€00
<i>Tartare de Bœuf (90grs) assaisonné par nos soins et pommes paille</i>	
Piatto di salmone affumicato e focaccia	9€00
<i>Assiette de saumon fumé maison, focaccia et crème citronnée</i>	
Antipasti da condividere (à partager – idéal pour 2 personnes)	16€00
<i>Burrata, charcuteries italiennes, poivrons farcis, artichauds marinés, focaccia, tapenade et pesto Rosso</i>	

PASTA E RISOTTO

Pâtes sans gluten disponibles sur demande

Pour compléter vos plats selon vos envies :	5€00
<i>Burrata, Jambon de Parme 24 mois, saumon fumé maison</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 (Bisque, crustacés et poissons du moment)</i>	
Casarecce all'anatra	18€00
<i>Casarecce, effiloché de canard, ketchup maison (piquillos), échalote frits</i>	
Lasagna di vitello e manzo	19€00
<i>Lasagne veau et bœuf avec un jus corsé et salade composée</i>	
Ravioli di granchio e salmone affumicato	20€00
<i>Ravioli crabe et saumon fumé maison, brunoise de légumes et émulsion pomme de terre et safran</i>	
Mezzi Rigatoni al formaggio	18€00
<i>Mezzi Rigatoni sauce gorgonzola et parmesan et jambon speck</i>	
Linguine Pomodoro e Burrata 	17€00
<i>Linguine tomates et burrata</i>	

MARE E MONTI

Choisissez votre **garniture*** : tarte fine aux légumes de saison, gratin Dauphinois aux morilles, linguines sauce tomate, salade composée (feta, tomate, oignons rouges et fruits secs)

Suprema di faraona <i>Suprême de Pintade farcie de volaille aux morilles et N'duja</i>	18€00
Stanza del macellaio <i>Pièce du boucher à la plancha, sauce au poivre vert, roquette, copeaux de parmesan & oignons rouges</i>	20€00
Duo di pesce in tempura <i>Duo de poissons du marché en tempura, sauce tartare</i>	18€00
Capesante con funghi e sugo di carne <i>St Jacques snackées, poêlée de champignons et jus corsé</i>	22€00
Scaloppina di vitello alla milanese <i>La traditionnelle fine escalope de veau panée</i>	19€00
Garniture supplémentaire*	4€00

DOLCE

À commander de préférence en début de repas

Formaggio del momento con chutney <i>Fromage du moment et chutney de fruits de saison</i>	9€00
Tiramisù classico <i>Boudoir imbibé au café et à l'Amaretto (alcool) avec crème mascarpone</i>	10€00
Foresta nera con amarene <i>Biscuit cacao, crème mascarpone vanille, amarenes, glaçage cacao, sorbet cerise</i>	10€00
Mousse al cioccolato caldo, Cointreau e arancia candita 🍷 <i>Mousse chaude au chocolat, crémeux Cointreau, voile d'orange confite, crème glacée au sucre Muscovado-Vanille</i>	11€00
Crostata al limone, nocciole e mele <i>Tartelette croustillante caramélisée, sorbet citron Yuzu, crème pralinée noisette et pommes rôties</i>	10€00
Affogato – (suppl. Amaretto 2€00) 🍷 <i>Spécialité italienne à base de glace vanille « noyée » dans un café expresso (+ liqueur d'amandes pour les gourmands)</i>	5€50
Caffè gourmet	10€00
Gelato artigianale 🍷 <i>Glaces maison (parfum du moment)</i>	
	1 Boule 4€00
	2 Boules 7€00
	3 Boules 10€00

MENU BAMBINO

Jusqu'à 12 ans inclus

13€00

PIATTO PRINCIPALE

Gratin de pâtes au choix :

Poisson en tempura ou Emincé de volaille

DOLCE

Salade de fruits frais

Pot de glace artisanale (Chocolat ou Fraise ou Caramel)

Cookie moelleux

la Trattoria

R E S T A U R A N T

