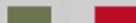




La Trattoria

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

Piatto di affettati italiani <i>Assiette de charcuterie italienne (100gr)</i>	12€00
Affettati italiani da condividere <i>Planche de charcuterie italienne à partager (220gr)</i>	23€00
Focaccia al salmone <i>Focaccia maison au saumon fumé maison, œuf poché bio et crème aux herbes</i>	15€00
Bruschetta Parma burrata <i>Pain de campagne grillé, huile d'olive, jambon de Parme 24 mois, burrata crémeuse et basilic</i>	14€00
Carpaccio di manzo <i>Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et mesclun</i>	9€00
Arancini gamberi <i>Pavé de risotto pané et frit, gambas snackées et décortiquées</i>	11€00

PASTA E RISOTTO

pâtes sans gluten sur demande

Pour agrémenter vos plats - ½ burrata, jambon de Parme 24 mois, saumon fumé maison, émincé de poulet	5€00
Lasagna alla bolognese (suppl. salade verte 3€00) <i>Lasagne, bœuf haché, fromages (Parmesan et Emmental), sauce tomate et béchamel</i>	16€00
Radiatori di pollo Alfredo <i>Petites pâtes courtes au format original d'un « radiateur », émincé de poulet et crème de Parmesan</i>	17€00
Risotto alle verdure (suppl. St Jacques snackées 6€00)  <i>Risotto aux légumes du moment</i>	18€00
La classica Carbonara <i>La véritable recette des spaghettis à la Carbonara italienne (œuf, Pecorino et Guanciale)</i>	19€00
Linguine alla Vongole <i>La traditionnelle recette napolitaine, linguine aux palourdes, vin blanc, huile d'olive et persillade</i>	19€00
Ravioli di mare <i>Raviolis farcis à la ricotta, poulpe, saumon fumé maison, gambas et bisque de crustacés</i>	19€00
Casarecce quattro formaggi  <i>Pâte à la forme d'un petit parchemin, sauce aux fromages (Parmesan, Gorgonzola, Taleggio) et ½ burrata</i>	17€00

MARE E MONTI

Garniture au choix pour vos plats - palet de pommes de terre aux sésames et huiles de truffes, linguine sauce tomate, pommes de terre Grenaille, butternut confite, salade composée (*mesclun, noix, pommes fruits, chèvre frais*)

Tartaro classico 150g - élevage Berson bio et local	19€00
<i>Tartare de bœuf au couteau et préparé par nos soins</i>	
Agnello arrosto	22€00
<i>Selle d'agneau cuisson basse température farcie aux champignons et pistache, sauce Vermouth et raisin</i>	
Tonno grigliato	21€00
<i>Thon grillé, sauce vierge aux fruits de saison</i>	
Capesante e lardo di Colonnata	23€00
<i>St Jacques roulées au lard Colonnata, pesto rouge et chou Romanesco</i>	
Pezzo di manzo - élevage Berson bio et local	21€00
<i>Pièce de bœuf 180g aux échalotes confites au balsamique de Modène</i>	
Scaloppina alla Milanese	20€00
<i>Escalope de veau panée</i>	
Garniture supplémentaire	4€00

DOUCE

à commander de préférence en début de repas

Crocante cacao e passione	11€00
<i>Biscuit croustillant au cacao, crémeux aux fruits de la passion, mousse légère chocolat au lait « Caramélia », crème glacée caramel pop-corn</i>	
Mora e mandorla speculoos	10€00
<i>Mousse mûre, biscuit amande speculoos, compotée figue anis et cannelle, crème glacée vanille speculoos</i>	
Tartelletta latte macchiato	10€00
<i>Tartelette à la texture onctueuse aux saveurs café, noisette et chocolat</i>	
Tiramisù classico	10€00
<i>Biscuit cacao imbibé au café, crème mascarpone à l'Amaretto</i>	
Gelato artiginale 🌱	10€00
<i>Trilogie de glaces maison (parfum du moment)</i>	
Piatto di formaggi	9€00
<i>Assortiment de quatre fromages du moment</i>	
Caffè gourmet	10€00
<i>Café ou thé gourmand accompagné de mignardises 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

Lasagne à la bolognaise

Escalope de poulet panée, linguine

Filet de poisson, linguine

DOUCE

Salade de fruits frais

Pot de glace bio artisanale

Moelleux au chocolat