

TRATTORIA

Véritable auberge italienne, généreuse comme on l'aime et débordante de bonne humeur, la Trattoria vous invite à vivre dans la plus pure tradition italienne. Attendez-vous midi et soir pour découvrir et savourer nos spécialités italiennes, picorez des planches sur le pouce ou optez pour un petit « aperitivo » au bar en fin de journée. Et pour prolonger l'expérience à la maison, découvrez notre épicerie fine et sa sélection de produits italiens.

Antipasti

pains

Pains Del Arte à partager 4,90 €
Pâte à pizza agrémentée d'huile d'olive et de fromage italien râpé.
Au choix : concassé de tomates, pesto vert ou persillade citronnée

Corbeille de pains italiens 1,90 €
Pain Del Arte et pain focaccia agrémentés d'huile d'olive et de fromage italien râpé

piatto

Piatto di 6 cicchetti 6,90 €
Tartines de pain agrémentées de concassé de tomates et speck IGP, de pesto vert, mozzarella di Bufala Campana DOP et tomate confite et de crème mascarpone citronnée et saumon fumé

Piatto di formaggi 13,00 €
Parmesan DOP, gorgonzola DOP, taleggio DOP, burrata

Piatto Della Trattoria 14,00 €
Jambon de Parme DOP, speck IGP, bresaola, parmesan DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP, gorgonzola DOP, câpres à queue (caprons)

Piatto di salumi 11,90 €
Jambon de Parme DOP, coppa, speck IGP, jambon cuit aux herbes, bresaola, câpres à queue (caprons)

Cocktails

Spritz 18 cl 5,00 €
Aperol, Prosecco Martini DOC, Perrier

Bellini 13,5 cl 5,00 €
Prosecco Martini DOC et coulis de pêche

Spritz de Venise 19,5 cl 5,90 €
Aperol, Prosecco Martini DOC, Perrier, coulis de pêche

Mojito 13 cl 6,20 €
Rhum Bacardi, sirop de Mojito Mint, Perrier, citron vert, sucre roux, feuilles de menthe

Mojito Italien 15 cl 6,50 €
Martini rosato, sirop de Mojito Mint, coulis de fraise, Perrier, feuilles de menthe et citron vert

Negroni 9 cl 6,50 €
Campari, Martini rosso, Gin

Martini Riserva Tonic 15 cl 5,90 €
Martini Riserva, Schweppes

Della Trattoria 13 cl 5,90 €
Amaretto, coulis de Yuzu, sirop de citron et jus d'orange

Martini ananas 15 cl 5,90 €
Martini Bianco, coulis d'ananas, préparation au citron, Schweppes Indian Tonic

Pizze

Vesuvio 11,00 €
Sauce tomate, mozzarella, merguez de boeuf et mouton, spianata calabrese (saucisson piquant), poivrons marinés, oeuf, olives noires

Chèvre et miel 13,50 €
Crème et miel, mozzarella, fromage de chèvre, speck IGP, roquette

5 formaggi 12,90 €
Mozzarella, gorgonzola DOP, taleggio DOP, fromage de chèvre et scamorza fumée

Végétarienne 12,00 €
Concassé de tomates, mélange de légumes cuisinés (aubergines et courgettes grillées, concassé de tomates et oignons), mozzarella, carpaccio de courgette, tomates cerise marinées, olives noires

Carbonara 12,00 €
Crème mascarpone, mozzarella, bacon, oeuf, copeaux de fromage italien

Salmon e basilico 14,50 €
Crème mascarpone citronnée, mozzarella, saumon fumé, coulis de basilic, feuilles de basilic

3 salumi 15,10 €
Crème mascarpone, sauce tomate, mozzarella, gorgonzola DOP, coppa, speck IGP, jambon cuit aux herbes

Regina 11,00 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit aux herbes, champignons, olives noires
À déguster ouverte ou en calzone

Pasta

Bucatini alla carbonara 9,90 €
Bacon, crème, jaune d'oeuf

Lasagne di carne 11,90 €
Lasagne de boeuf et sauce tomate cuisinée, mozzarella et fromage italien râpé gratinés

Ravioli 4 formaggi 13,90 €
Pâtes farcies aux fromages DOP (gorgonzola, provolone, taleggio et grana padano), crème au fromage italien râpé, le tout gratiné au taleggio

Girasoli au saumon 14,60 €
Pâtes farcies au saumon fumé, crème mascarpone citronnée, saumon fumé

Gnocchi al pollo 11,90 €
Émincés de poulet, crème au fromage italien râpé, crumble au parmesan

Mocktails

Virgin Spritz 15 cl 4,90 €
Sirop d'orange Spritz, préparation au citron, Perrier

Tutti Frutti 15 cl 4,90 €
Jus d'orange, sirop de pamplemousse rose, citron vert

Virgin Mojito 10 cl 4,90 €
Perrier, sirop saveur rhum, sirop de Mojito Mint, citron vert, sucre roux, feuilles de menthe

Aperitifs

Lambrusco Rosso IGT 15 cl (vin pétillant) 3,70 €

Moscato D'Asti DOCG 15 cl (vin pétillant) 4,00 €

Coupe de Prosecco Martini DOC 12 cl 4,50 €

Martini Riserva Speciale Ambrato ou Rubino 6 cl 4,30 €

Martini Bianco, Rosso ou Rosato 6 cl 4,00 €

Campari 6 cl 4,50 €

Bières

Moretti 33 cl 4,60 €

Affligem 30 cl 4,60 €

Heineken pression 25 cl 3,50 €
50 cl 6,00 €

Panaché 25 cl 3,50 €
50 cl 6,00 €

Insalate

Caesar 12,90 €
Émincés de poulet, chips de pancetta, sauce Caesar, croûtons de pain focaccia, copeaux de fromage italien, salade sucrine

Grande assiette de focaccia 13,50 €
Concassé de tomates, mozzarella di Bufala Campana DOP, speck IGP, salade, tomates confites, crumble au parmesan

Carne e pesce

Escalope à la milanaise 14,90 €
Escalope de veau panée et dorée

Escalope Firenze 16,90 €
Escalope de veau panée, speck IGP, crème au fromage italien râpé, mozzarella et fromage italien râpé gratinés

Cabillaud sauce vierge 15,90 €

Carpaccio de boeuf grandissimo 14,90 €
Fines tranches de boeuf* cru marinées, câpres à queue (caprons), copeaux de fromage italien, roquette. Une grande assiette à dévorer, accompagnée de la garniture de votre choix

Formule Angelo

Jusqu'à 10 ans 6,50 €
Voir l'ardoise en restaurant

Accompagnements au choix

Écrasé de pomme de terre
Bucatini
nature ou sauce au choix (concassée de tomates, pesto vert ou persillade citronnée)

Poêlée de légumes
Risotto (riz Carnaroli)
Salade verte

Garniture supplémentaire 3,10€ (2,10€ pour la salade verte)

* De l'art de faire un bon carpaccio : il est impératif de congeler la viande pour avoir le tranchage le plus fin possible. Nous avons donc choisi de sélectionner un produit surgelé.

IGT : Indicazione Geografica Tipica. / IGP : Indicazione Geografica Protetta. / DOC : Denominazione di Origine Controllata. / DOCG : Denominazione di Origine Controllata e Garantita. / DOP : Denominazione di Origine Protetta. ♻️ Recettes végétariennes - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. - Prix nets.

TRATTORIA

Dolci & gelati

Fruits frais coupés	5,00 €
Tiramisù du moment	7,00 €
Moelleux au chocolat	6,50 €
Accompagné d'une crème glacée vanille de Madagascar et de lait caramélisé	
Sablé au citron meringué	6,90 €
Sablé, crémeux au citron de Sicile, meringue à l'italienne, coulis de fruits rouges	
Panna cotta	5,40 €
À agrémenter de coulis de fruits rouges, lait caramélisé ou sauce au chocolat	

NOTRE SELECTION DE PARFUMS DE GLACE

Sorbets : citron de Sicile, fraise senga sengana, figue
Crèmes glacées : noisette du Piémont, vanille de Madagascar, chocolat noir (70% cacao), pistache de Sicile, café 100% arabica de Colombie, chocolat-noisette (façon pâte à tartiner)

Coupe glacée		Profiteroles gourmandes	7,50 €
2 boules	3,90 €	(Crèmes glacées chocolat noir (70% cacao), vanille de Madagascar et chocolat-noisette (façon pâte à tartiner) dans 3 petits choux gourmands, crème fouettée, sauce au chocolat)	
3 boules	4,90 €	Coupe cioccolato	5,90 €
Supplément au choix : crème fouettée, coulis de fruits rouges, lait caramélisé, sauce au chocolat, miel, Nutella, brisures d'amaretti		(Crèmes glacées chocolat noir (70% cacao) et chocolat-noisette (façon pâte à tartiner), mini moelleux au chocolat, crème fouettée, lait caramélisé, sauce au chocolat)	
Dame blanche	5,50 €		
Crème glacée vanille de Madagascar, sauce au chocolat, crème fouettée			
Coupe deliziosa	5,50 €		
Crème glacée vanille de Madagascar, sorbet figue, compotée de pommes et figues, brisures d'amaretti			

Cafés

Les classiques

Espresso	1,90 €
Double espresso	3,20 €
Caffè Americano	2,90 €
Cappuccino	4,50 €
Nature ou parfumé : caramel salé, noisettes grillées, tiramisù, vanille	
Chocolat chaud	3,90 €
Chocolat gourmand	4,50 €
Parfums au choix : caramel salé, noisettes grillées, tiramisù, vanille	
Thé	2,90 €
Thés noirs Breakfast, Earl Grey, fruits rouges, Thé vert Touareg menthe	

Les spécialités

Mocaccino	4,70 €
Mélange d'espresso et de chocolat au lait	
Latte macchiato	4,90 €
Espresso au lait chaud parfumé au caramel salé ou noisettes grillées ou tiramisù ou vanille	
Latte macchiato gourmand	5,20 €
Espresso au lait chaud parfumé au caramel salé ou noisettes grillées ou tiramisù ou vanille, crème fouettée, sauce chocolat, crumble	
Frappé	5,60 €
Espresso au lait glacé et parfumé au caramel salé ou noisettes grillées ou tiramisù ou vanille	
Frappé gourmand	5,90 €
Espresso au lait glacé et parfumé au caramel salé ou noisettes grillées ou tiramisù ou vanille, crème fouettée, sauce chocolat, crumble	

Vins rouges

	Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
Dolcetto d'Alba DOC Prunotto	5,00 €	21,00 €
Fattoria Le Maestrelle Toscana IGT Santa Cristina	4,30 €	18,50 €
Il Passo Nero d'Avola Sicilia IGT Vigneti Zabù	4,50 €	21,00 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC Caldora	3,80 €	16,00 €
Neprica Puglia IGT Tormaresca	4,20 €	18,50 €
Nero d'Avola Terre Siciliane IGP Giacondi	3,80 €	14,50 €
Peppoli Chianti Classico DOCG	5,50 €	26,00 €
Rosso di Montalcino DOC Pian delle vigne	6,50 €	33,00 €
Lambrusco Rosso IGT (vin pétillant)	3,70 €	16,90 €

Vins blancs

	Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
Grillo Terre Siciliane IGT Vigneti Zabù	3,00 €	16,00 €
Bramito Del Cervo Umbria IGT Castello della Sala	5,10 €	23,00 €
Vermentino Bolgheri DOC Guado Al Tasso	5,50 €	26,00 €

Vins rosés

	Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
Pinot Grigio Rosato IGT Tanti Petali	3,80 €	12,50 €
Cipresseto Rosato Toscana IGT Santa Cristina	4,50 €	19,00 €

Boissons

eaux

Eau Santa Lucia Plate	
100 cl	5,00 €
50 cl	4,00 €
Eau Santa Lucia Frizzante	
100 cl	5,00 €
50 cl	4,00 €

Jus & softs

Jus de fruits Pampryl 25 cl	3,60 €
Pomme*, tomate, orange*	
Nectar Pampryl 25 cl	3,60 €
Abricot, ananas	
Schweppes (Indian Tonic, Agrum*), Orangina, Lipton Ice tea 25 cl	3,60 €
Perrier 33 cl	3,60 €
Seven up, Pepsi cola, Pepsi max, Oasis tropical 33 cl	3,70 €
*Jus de fruits à base de concentré	

Bi-jestifs

Limoncello 4 cl	5,50 €
Grappa 4 cl	5,50 €
Amaretto 4 cl	5,50 €

