

I CLASSICI LES CLASSIQUES

[Marinara]

Sauce tomate bio, ail, origan

7.90€

[Margherita]

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, basilic

9.90€

[Napoletana]

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives, roquette, pesto

11.90€

[Quattro formaggi]

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio DOP, scamorza fumée

12.90€

[Diavola]

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, spianata piccante, gorgonzola DOP, tomates séchées, basilic

12.90€

[Regina]

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, jambon paysan italien, champignons, olives

12.90€

[Vegetariana]

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes et poivrons grillés, champignons, olives

12.90€

[Pollo]

Sauce moutarde à l'ancienne, mozzarella fior di latte, poulet, champignons

12.90€

[Tonno]

Sauce tomate bio, thon, mozzarella fior di latte, poivrons grillés, oignons rouges, olives

12.90€

[Calzone]

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, jambon paysan italien, œuf, champignons

13.90€

NOSTRI SPECIALI NOS SPÉCIALITÉS

[Locale]

Crème, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, coppa, tomates cerises

13.90€

[Bufalina]

Sauce tomate bio, mozzarella di bufala DOP, mozzarella fior di latte, tomates cerises, basilic, crème balsamique

14.90€

[Bresaola]

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, bresaola della Valtellina IGP, champignons, roquette, pesto

16.90€

[Salmone]

Crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé, roquette, citron

16.90€

[San Daniela]

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, burrata, jambon San Daniele DOP, roquette, pesto

17.90€

[Tartufo]

Crème de truffes, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, carpaccio de truffes, champignons, roquette

17.90€

LES APPELLATIONS SPÉCIFIQUES

IGP : Indication Géographique Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

DOP : c'est la version italienne de l'AOP

CÔTÉ TRAITEUR

À EMPORTER

CHARCUTERIES

[Jambon San Daniel DOP] 18 mois d'affinage	3.49€ 100g
[Jambon cuit paysan]	1.69€ 100g
[Coppa Stagionata]	2.59€ 100g
[Speck Sorrentino]	1.99€ 100g
[Bresaola Ginestrella IGP]	4.79€ 100g
[Pancetta anotolata magreta]	2.89€ 100g
[Spianata piccante]	1.99€ 100g
[Guanciale au poivre]	1.79€ 100g
[Lardo di colonatta IGP]	4.59€ 100g

FROMAGES

[Mozzarella di bufala]	5.90€ 2 x 125g
[Burrata Gioiella]	5.90€ 2 x 125g
[Burrata Gioiella à la truffe]	7.90€ 2 x 125g
[Taleggio DOP]	1.79€ 100g
[Scamorza fumée]	5.90€ 300g
[Parmigiano reggiano] 24 mois d'affinage	3.49€ 100g
[Gorgonzola dolce DOP]	1.69€ 100g
[Pecorino Romano DOP]	2.99€ 100g
[Pecorino Sardaigne]	3.59€ 100g

Parce que nous ne parlons pas tous italien, voici quelques explications supplémentaires

CONCERNANT NOS CHARCUTERIES...

[Coppa]

Charcuterie de porc typique du nord de l'Italie

[Spianata piccante]

C'est un saucisson de porc épicé, l'équivalent italien du chorizo.

[Jambon San Daniele DOP]

Du porc et du sel, le seul et unique au monde garanti sans rien d'autre !

S'il ne devait en rester qu'un, ce serait celui-là !

[Guanciale DOP]

Charcuterie raffinée du centre de l'Italie à base de joue de porc

[Pancetta]

Composante essentielle de la vraie "carbonara" c'est une charcuterie à base de poitrine de porc...

[Bresaola della Valtellina IGP]

Charcuterie de bœuf de la vallée de la Valteline...c'est ce qui se fait de mieux en matière de charcuterie de bœuf !

[Lardo di Colonnata IGP]

Ou lard blanc, c'est une charcuterie de porc bénéficiant d'un label de qualité européen

ET NOS FROMAGES.

[Mozzarella fior di latte]

Mozzarella à la fleur de lait cru

[Mozzarella di bufala AOC]

Mozzarella au lait de bufflonne, la nôtre est au lait cru pour encore plus de saveurs !

[Burrata]

C'est une mozzarella pasteurisée avec un cœur crémeux

[Parmigiano Reggiano DOP]

Le vrai nom du parmesan, c'est une AOP et le nôtre est affiné 24 mois !

[Pecorino Sardo]

Fromage au lait de brebis de Sardaigne

[Pecorino Romano DOP]

Fromage au lait de brebis

[Taleggio DOP]

Fromage au lait de vache et c'est une AOP !

[Gorgonzola]

Fromage au lait de vache à pâte persillé

TRATTORIA LOCALE

Centre Commercial One Nation Paris Outlet



trattoria_locale_one_nation



trattorialocaleonenation



lafourchette
a TripAdvisor company

trattorialocale.fr

CAFÉ, BIBITE CALDE

BOISSONS
CHAUDES

[Espresso / Décaféiné]	1.90€
[Double Espresso]	2.90€
[Café Noisette]	2.00€
[Café Latte]	3.40€
[Chocolat Chaud]	3.40€
[Cappuccino]	3.40€
[Thé] Voir sélection	3.40€

COCKTAILS

ANALCOLICO

SANS ALCOOL

[Virgin Piña Colada] 24cl Lait, jus d'ananas, sirop de coco	5.50€
--	-------

[Virgin Mojito] 12cl Limonade, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne	
--	--

[Florida] 24cl Jus d'orange, jus de citron, grenadine	
--	--

ALCOLIZZATO

ALCOOLISÉS

[Margarita Italiana] 12cl Tequila, limoncello, pulco, citron vert, sucre de canne	7.50€
---	-------

[Amaretto sour] 8cl Amaretto, pulco, sucre de canne	
--	--

[Mojito] 12cl Rhum, limonade, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne	
---	--

[Pina Colada] 12cl Rhum, lait, jus d'ananas, lait, sirop de coco	
---	--

BIBITE

BOISSONS

	50cl	1l
[Acqua minerale naturale]	3.00€	5.00€
[Acqua minerale frizzante]	3.00€	5.00€
[San Pellegrino aromatizzato] 33cl		3.00€
[Coca Cola] 33cl		3.00€
[Coca Cola Zero] 33cl		3.00€
[Lipton Ice Tea Pêche] 50cl		3.00€
[Granini] 25cl		3.00€
[Limonata di sicilia BIO] 27.5cl		3.90€
[Jus d'oranges pressées] 25cl		3.50€

BIRRE

BIÈRES

	25cl	50 cl
[Peroni] Pression	3.50€	6.50€
[Bière du moment]		4.00€

APERITIVI

APÉRITIFS

[Lambrusco] 12cl	5.00€
[Prosecco] 12cl	6.00€
[Kir] 12cl	6.00€
[Aperol Spritz] 24cl	7.50€

DIGESTIVI

DIGESTIFS

[Limoncello] 4cl	4.00€
[Amaretto] 4cl	
[Get 27] 4cl	
[Liqueur de Pistache ou de Café] 4cl	
[Grappa] 4cl	