



COCKTAILS ANALCOLICO [SANS ALCOOL]

VIRGIN MOJITO [24CL] Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade	5,50 €
VIRGIN PINA COLADA [24CL] Jus d'ananas, lait, sirop de coco	5,50 €
FLORIDA [24CL] Jus d'orange, jus de citron, grenadine	5,50 €
LE DANGY [24CL] Jus de pomme, jus de citron, basilic	5,50 €

ALCOLIZZATO [AVEC ALCOOL]

MARGARITA ITALIANA [12CL] Tequila, limoncello, jus de citron, sucre de canne	7,50 €
AMARETTO SOUR [12CL] Amaretto, jus de citron, sucre de canne	7,50 €
MOJITO [24CL] Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade	7,50 €
PINA COLADA [24CL] Rhum, lait, jus d'ananas, sirop de coco	7,50 €

ANTIPASTI

CARPACCIO DE BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP Bresaola della Valtellina IGP, roquette, parmegiano reggiano 24 mois huile d'olive et sel de quérande	9,90 €
PIATTO SALUMI Jambon de Parme 24 mois IGP, Coppa, Spianata piccante, Jambon B	10,90 €
PIATTO LOCALE Bufala Barlotti 125g, Jambon de Parme 24 mois IGP	14,90 €
PIATTO BURRATA  Burrata 100gr, burrata fumée 125gr, Bufala Barlotti 125g et roquette	16,90 €
PIATTO TRATTORIA (POUR 2 PERSONNES) Jambon de Parme 24 mois IGP, Jambon Blanc, coppa, spianata piccante, pecorino sardo, Bufala Barlotti 125g, burrata 100gr et légumes sautés	24,90 €

 Plat végétarien

APERITIVI [APÉRITIFS]

LAMBRUSCO [12CL] Rosato ou Rosso	5,00 €
PROSECCO [12CL]	5,50 €
KIR PÉTILLANT [12CL] L'assis, Pêche ou Mûre	6,00 €
APEROL SPRITZ [24CL] Apérol, Prosecco, limonade, orange	7,50 €

BIRRA [BIÈRES]

PERONI PRESSION 25cl	3,50 €
50cl	6,50 €
BIERE MORETTI [33CL]	4,00 €

BIBITE [BOISSONS]

SAN BENEDETTO [50CL] Naturale ou Frizzante	3,00 €
SAN BENEDETTO [1L] Naturale ou Frizzante	5,00 €
COCA COLA [33CL] Rouge ou Zéro	3,00 €
SAN PELLEGRINO [33CL] Citron, Citron vert-menthe, Orange, Orange-grenade ou Orange sanguine	3,00 €
LIPTON ICE TEA [50CL]	3,90 €
JUS DE FRUITS [25CL] Orange, Ananas, Pomme, Abricot ou ACE	3,00 €
LIMONATA BIO [27,5CL] Nature, Citron, Orange, Cola ou Orange sanguine	3,90 €
JUS D'ORANGES PRESSÉES	4,00 €

PIZZE [PIZZAS]

NOSTRI CLASSICI [NOS CLASSIQUES]

MARINARA  7,90 €
Sauce tomate bio, ail, origan

MARGHERITA  9,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Basilic Frais
Huile d'olive

NAPOLETANA 11,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Anchois,
Câpres, Olives, Roquette, Pesto "Maison"

QUATTRO FORMAGGI  12,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte,
Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Scamorza fumée Barlotti

REGINA 12,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte,
Jambon blanc Rovagnati, Champignons, Olives

VEGETARIANA  12,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Aubergines,
Courgettes, Poivrons, Champignons, Olives

POLLO 12,90 €
Crème Fraîche, Mozzarella fior di latte, Poulet et
Champignons

DIAVOLA 12,90 €
Sauce Tomate bio, Mozzarella fior di latte, Spianata
Piccante Rovagnati, Gorgonzola DOP Tomates séchées,
Basilic Frais

CALZONE 14,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte,
Jambon blanc Rovagnati, Deuf, Champignons et Roquette

TONNO 15,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Filet de thon
Delfino, Poivrons grillés, Dignons, Olives, Basilic Frais

SALMONE 17,90 €
Crème Fraîche, Mozzarella fior di latte, Saumon fumé,
Roquette et Citron


NOSTRE CREAZIONI [NOS CRÉATIONS]

LOCALE 13,90 €
Crème Fraîche, Mozzarella fior di latte, Roquette, Coppa,
Parmegiano reggiano 24 mois DOP et Tomates cerises

BUFALINA  15,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Tomates cerises
Mozzarella di bufala Barlotti au "lait cru", Basilic,
Crème balsamique

BRESAOLA 15,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Parmigiano
Reggiano 24 mois DOP, Bresaola della Valtellina IGP
Rovagnati, Champignons, Roquette, Pesto "Maison"

PARMA 17,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Burrata 100gr,
Jambon de Parme IGP Rovagnati, Roquette,
Pesto "Maison"

TARTUFO  18,90 €
Crème de truffe, Mozzarella fior di latte, Parmigiano
Reggiano 24 mois DOP, Burrata fumée 125gr,
Champignons, Roquette

TRATTORIA 19,90 €
Crème de truffe, Mozzarella Fior di latte,
Roquette, Bresaola della Valtellina Rovagnati
Burrata 100gr, Dignons, Champignons

IGP : Indication Géographique Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

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



 Plat végétarien

DOLCI [DESSERTS]

PIATTO FORMAGGI 6,90 €
Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Pecorino sardo

PANNA COTTA "MAISON" 4,90 €
Et son coulis au choix

TIRAMISU "MAISON" 5,90 €
Mascarpone, biscuit savoiardi et café

MOELLEUX AU CHOCOLAT "MAISON" 5,90 €
Gâteau au chocolat au coeur fondant et sa glace vanille

CAFÉ GOURMAND 6,90 €
Café et ses 3 rignardises

GELATI MOVENPICK [GLACES MOVENPICK]

DEMANDEZ LA CARTE DEDIEE

IGP : Indication Géographique Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

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

BIBITE CALDE [BOISSONS CHAUDES]

ESPRESSO / DECAFEINE 1,90 €

DOUBLE EXPRESSO 3,20 €

CAFÉ NOISETTE 2,10 €

CAFÉ LATTE 3,40 €

CHOCOLAT CHAUD 3,40 €

CAPPUCCINO 3,90 €

THÉ Voir la sélection 3,00 €

DIGESTIVI [DIGESTIFS]

LIMONCELLO [4CL] 4,00 €

AMARETTO [4CL] 4,00 €

GRAPPA [4CL] 4,00 €

CAFFÈ CORRETTO 4,90 €
Café et son digestif [4cl]

Les appellations spécifiques
aux vins italiens

IGT : Indicazione Geografica Tipica

DOC : Denominazione di Origine Controlata

DOCG : Denominazione di
Origine Controlata e Garantita

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 DE PARME IGP

Du porc et du sel, c'est LA référence mondiale!

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

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

ET NOS FROMAGES.

PASTEURISÉS

MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Mozzarella à la fleur de lait

GORGONZOLA DOP

Fromage au lait de vache à pâte persillée

BURRATA

C'est une mozzarella avec un cœur crémeux

SCAMORZA BARLOTTI

Fabriquée à base de lait de vache, elle apporte une touche originale à vos plats italiens.
La nôtre est fumée pour encore plus de saveurs!

MASCARPONE

Fromage italien crémeux et onctueux célèbre pour son utilisation dans le tiramisù

ET NON-PASTEURISÉS

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 !

PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS DOP

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

MOZZARELLA DI BUFALA AOC

Mozzarella au lait de buffonne.
La nôtre est de la maison Barlotti et au lait cru pour encore plus de saveurs !

**LA PLUPART DES PRODUITS QUE NOUS TRAVAILLONS (FROMAGES ET CHARCUTERIES) AINSI
QUE NOS VINS ET LIQUEURS SONT DISPONIBLES DANS NOTRE RAYON ÉPICERIE.
N'HÉSITEZ PAS À VOUS FAIRE PLAISIR !!!**

TRATTORIA LOCALE

Centre Commercial One Nation Paris Outlet



trattoria_locale_one_nation



trattorialocaleonenation

