

COCKTAIL ANALCOLICO (SANS ALCOOL)

Virgin Mojito [24cl] – 5,90 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade

Virgin Pina Colada [24cl] – 5,90 €
Jus d'ananas, lait, sirop de coco

Florida [24cl] – 5,90 €
Jus d'orange, jus de citron, grenadine

Le Dangy [24cl] – 5,90 €
Jus de pomme, jus de citron, basilic

COCKTAIL ALCOLIZZATO (AVEC ALCOOL)

Margarita Italiana [12cl] – 7,90 €
Tequila, limoncello, jus de citron, sucre de canne

Amaretto Sour [12cl] – 7,90 €
Amaretto, jus de citron, sucre de canne

Mojito [24cl] – 7,90 €
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade

Pina Colada [24cl] – 7,90 €
Rhum, lait, jus d'ananas, sirop de coco

APERITIVI (APÉRITIFS)

Lambrusco [12cl] – 5,00 €
Rosato ou Rosso

Prosecco [12cl] – 5,50 €

Kir pétillant [12cl] – 6,00 €
Cassis, Pêche ou Mûre

Aperol spritz [24cl] – 7,90 €
Aperol, Prosecco, limonade, orange

BIRRA (BIÈRES)

Peroni pression
25cl – 3,50 €
50cl – 6,50 €

Bière du moment [33cl] – 5,00 €

Bière GRAN RISERVA [50cl] – 7,50 €

BIBITE (BOISSONS)

San benedetto [50cl] – 3,00 €
Naturelle ou Frizzante

San benedetto [1l] – 5,00 €
Naturelle ou Frizzante

Coca cola [33cl] – 3,50 €
Rouge ou Zéro

San pellegrino [33cl] – 3,00 €
Citron, Citron vert-menthe, Orange,
Orange-grenade ou Orange sanguine

Thé glacé San Benedetto [50cl] – 3,90 €

Jus de fruits Zuegg [20cl] – 3,00 €
Orange, Ananas, Pomme, Abricot ou ACE

Limonata Bio Tomarchio [27,5cl] – 3,90 €
Nature, Citron, Orange, Cola ou Orange sanguine

Jus d'oranges pressées – 4,50 €

ANTIPASTI (HORS D'ŒUVRE)

Carpaccio de bresaola della – 10,90 €
Valtellina IGP

Bresaola della Valtellina IGP, roquette,
parmegiano reggiano 24 mois, huile d'olive et sel
de Guérande

Piatto salumi – 11,90 €
Jambon de Parme 24 mois IGP, Coppa, Spianata
piccante, jambon blanc

Piatto locale – 14,90 €
Bufala Barlotti 125g, Jambon de Parme 24 mois
IGP



Piatto burrata – 16,90 €
Roquette, burrata 100gr, burrata fumée 125gr et
bufala Barlotti 125g

Piatto Trattoria (pour 2 personnes) – 24,90 €
Jambon de Parme 24 mois IGP, Jambon Blanc,
coppa, spianata piccante, pecorino sardo, Bufala
Barlotti 125g, burrata 100gr et légumes sautés

PLATS (HORS PIZZAS)

Avec des produits 100% italiens

INSALATE (SALADES)

Insalata Caesar – **11,90 €**

Salade mesclun, poulet, tomates cerises,
Parmegiano reggiano 24 mois, oeuf et sauce
Cesar

 Classic Pomodoro di bufala – **12,90 €**
Roquette, tomate, bufala barloti au "lait cru"
200gr, basilic frais et pesto maison

Insalata Di Mare – **13,90 €**

Salade mesclun, crevettes, saumon fumé,
tomates, avocat, olives noires et sauce cocktail

CARNE E PESCE (VIANDE ET POISSON)

Escalope milanaise « maison » – **16,90 €**

Escalope de veau panée accompagnée de ses
pâtes à la sauce tomate

Salmone e Verdura – **16,90 €**

Pavé de saumon frais, sauce pesto "Maison" et
légumes sautés

PASTA FRESCA (PÂTES FRAÎCHES)

 Rigatoni arrabiata – **11,90 €**
Sauce tomate aux épices

 Gnocchi alla parmigiana – **12,90 €**
Sauce tomate, basilic, parmigiano reggiano 24
mois DOP, Mozzarella fior di latte « gratinée au
four »

Tagliatelle au saumon – **13,90 €**

Saumon Frais, Courgettes rapées, crème citronnée
et aneth

La "tradizional italiana" – **14,90 €**
tagliatelle alla carbonara

Jaune d'oeuf, pancetta Rovagnati, guanciale DOP
Rovagnati, pecorino romano, Parmegiano reggiano
24 mois et poivre noir

 Ravioli Ricotta Spinaci – **14,90 €**
Salsa 4 formaggi
Raviolis farcis ricotta épinards, sauce 4 fromages
(Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Parmegiano
Reggiano 24 mois DOP, Grana Padano)

RISOTTI (RISOTTOS)

Risotto al Tartufo – **15,90 €**
Risotto à la Truffe

Risotto Gamberetti – **16,90 €**
Risotto aux Gambas et Crevettes

MENUS

MENU TRATTORIA (Du lundi au vendredi hors jours fériés)

Plat à l'ardoise + boisson au choix (hors cocktails et limonata bio) – **13,90 €**
Avec dessert au choix – **17,90 €**

MENU DÉCOUVERTE (Valable uniquement le week-end & jours fériés)

Entrée, Plat et Dessert à l'ardoise – **19,90 €**

MENU BAMBINO (-10 ans) – **9,90 €**

Mini Margherita (Nature ou avec jambon blanc) ou Pâtes (Nature ou Sauce tomate)
+ Boisson au verre [25cl] (Coca, jus de fruit, Thé Glacé, Diabolo)
+ Gaufre avec son coulis de chocolat

LOCALE
TRATTORIA

 Plat végétarien

Prix service compris

 Plat servi jusqu'à 15h

PIZZAS

Avec des produits 100% italiens

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, Oeuf, Champignons et Roquette

Tonno – 15,90 €

Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Filet de thon
Delfino, Poivrons grillés, Oignons, 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, Oignons, Champignons



IGP : Indication Géographique Protégée
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
DOP : c'est la version italienne de l'AOP

LOCALE
TRATTORIA

 Plat végétarien

Prix service compris

DESSERTS ET BOISSONS CHAUDES

DOLCI (DESSERTS)

Piatto Formaggi – **6,90 €**
Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Pecorino sardo

Panna cotta « maison » – **5,90 €**
et son coulis au choix

Tiramisu « maison » – **5,90 €**

Moelleux au chocolat « maison » – **5,90 €**
Gâteau au chocolat au cœur fondant et sa
glace vanille

Café gourmand – **6,90 €**
Café et ses 3 mignardises

GELATI MOVENPICK

(GLACES MOVENPICK)

Demandez la carte dédiée

BIBITE CALDE (BOISSONS CHAUDES)

Expresso / décaféiné – **1,90 €**

Double expresso – **3,50 €**

Café noisette – **2,10 €**

Café latte – **3,40 €**

Chocolat chaud – **3,40 €**

Cappuccino – **3,90 €**

Thé – **3,00 €**
Voir la sélection

DIGESTIVI (DIGESTIFS)

Limoncello [4cl] – **4,00 €**

Amaretto [4cl] – **4,00 €**

Grappa [4cl] – **4,00 €**

Caffè corretto [4cl] – **4,90 €**
Café et son digestif

IGP : Indication Géographique Protégée
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
DOP : c'est la version italienne de l'AOP

Les appellations spécifiques aux vins italiens :
IGT : Indicazione Geografica Tipica
DOC : Denominazione di Origine Controlata
DOCG : Denominazione di Origine Controlata e
Garantita

**La plupart de nos
vins et liqueurs sont
disponibles dans
notre rayon
épicerie.**

LOCALE
TRATTORIA

Prix service compris

CARTES DES VINS

BOLLICINE (LES BULLES)

Lambrusco Opere 27 Rosato [Emilia Romagna]
Vin élégant aux arômes de groseille et de fraise

Verre (12 cl) Carafe (25 cl) Carafe (50cl) Bouteille (75cl)

5,00 € x x 19,90 €

Lambrusco Opere 27 Rosso [Emilia Romagna]
Vin équilibré aux arômes de mûre et de prune

5,00 € x x 19,90 €

Prosecco DOC Terra Serena [Veneto]
Vin aux notes fraîches et acidulés

5,50 € x x 24,90 €

VINO ROSATO (VIN ROSÉ)

Chiaretto Bardonilo DOC Tommasi [Veneto]
Vin aux arômes délicatement fruités de mûre, de menthe fraîche et d'épices

4,00 € 7,50 € 15 € 19,90 €

Sensuale Rosato Basilicata IGP [Basilicata]
Vin lumineux aux notes de fleurs et de fruits

5,00 € 9,00 € 18 € 25,90 €

VINO BIANCO (VIN BLANC)

Grillo Sicilia DOC Zabu [Sicilia]
Vin minéral aux notes de pêche et d'agrumes

4,00 € 7,50 € 15 € 19,90 €

Trebbiano D'Abruzzo DOC Caldora [Abruzzo]
Vin intense aux arômes fruités de pêche et de fleur d'oranger

5,00 € 8,00 € 16 € 24,90 €

Orvieto Classico DOC Campogrande [Toscana]
Vin doux et savoureux aux notes de poire et de fleur d'oranger

x x x 25,90 €

VINO ROSSO (VIN ROUGE)

Nero D'Avola Sicilia DOC Zabu [Sicilia]
Vin rouge aux arômes intenses de fruits rouges

4,00 € 7,50 € 15 € 19,90 €

Montepulciano D'Abruzzo DOC Caldora [Abruzzo]
Vin élégant aux arômes d'amande et d'épices

5,00 € 8,00 € 16 € 24,90 €

Primitivo Puglia IGT Lucarelli [Puglia]
Vin harmonieux aux notes de fruits rouges et d'épices

x x x 26,90 €

Chianti Superiore DOCG Santa Cristina [Toscana]
Vin mature et frais aux arômes de fruits rouges

x x x 29,90 €

ET VOICI TOUS NOS PRODUITS DISPONIBLES DANS NOTRE RAYON TRAITEUR

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

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

NOS FROMAGES PASTEURISÉS

Mozzarella fior di latte

Mozzarella à la fleur de lait

Gorgonzola DOP

Fromage au lait de vache à pâte persillé

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 tiramisu

NOS FROMAGES 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 bufflonne.

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

Si votre repas vous plaît, n'hésitez pas à ...

- ✓ Ramener un peu d'Italie chez vous grâce à notre stand Epicerie fine et traiteur et notre partenaire Uber Eat
- ✓ Nous suivre sur les réseaux
- ✓ Et donner votre avis sur Google ou Trip Advisor.

