



# BOISSONS ET COCKTAILS

## **BIBITE** (BOISSONS)

EAU PLATE / PÉTILLANTE (50CL) – 3,00 €

EAU PLATE / PÉTILLANTE (1L) – 5,00 €

SAN PELLEGRINO AROMATISÉE (33CL) – 3,50 €  
Citron, Citron vert-menthe, Orange-grenade ou Orange sanguine

THÉ GLACÉ MAISON (33CL) – 3,90 €   
Pêche, Citron, Framboise Litchi, Passion

COCA COLA (33CL) – 3,90 €  
Rouge ou Zéro

SCHWEPPE (25CL) – 3,90 €  
Tonic ou Lemon

JUS DE FRUITS (25CL) – 4,50 €  
Orange, Ananas, Pomme, Fraise

LIMONATA BIO (27,5CL) – 4,50 €  
Nature, Citron, Orange ou Orange sanguine

## **APERITIVI** (APÉRITIFS)

MARTINI (4CL) – 4,00 €  
Bianco ou Rosso

LAMBRUSCO (14CL) – 5,50 €  
Rosato ou Rosso

PROSECCO (14CL) – 6,00 €

KIR PÉTILLANT (14CL) – 6,50 €  
Cassis, Pêche ou Mûre

## **COCKTAILS SIGNATURE**

ITALIAN TONIC – 8,50 €

Martini Fiero, Schweppes Tonic

MARGARITA ITALIANA – 8,90 € 

Tequila, limoncello, Jus de citron, Sucre de canne

DOLCEZZA – 8,90 €

Gin Bombay Sapphire, Purée de framboise, Jus de citron, Limonade

SPRITZ ST GERMAIN – 9,90 €

Liqueur St Germain, Prosecco, Limonade

DE PARIS À ROME – 9,90 €

Liqueur St Germain, Prosecco, Limoncello

## **COCKTAILS CLASSICO**

APEROL SPRITZ – 7,50 € 

Apérol, Prosecco, Limonade, Orange

LIMONCELLO SPRITZ – 7,50 €

Limoncello, Prosecco, Limonade, Citron

MOJITO – 7,50 €

Rhum, Citron vert, Menthe fraîche, Sucre de canne, Limonade (supplément purée de fruit 1€)

GIN TONIC – 8,50 €

Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic

## **COCKTAILS ANALCOLICO**

(SANS ALCOOL)

VIRGIN MOJITO – 6,50 € 

Citron vert, Menthe fraîche, Sucre de canne, Limonade

FLORIDA – 6,50 €

Jus d'orange, jus de citron, sirop de framboise

DOLCE VITA – 6,50 €

Jus de cranberry, jus de citron, purée de framboise, menthe fraîche

VIRGIN SPRITZ – 6,50 €

Martini Vibrante sans alcool, limonade

## **BIRRA** (BIÈRES)

PERONI PRESSION

(25CL) – 4,20 €

(50CL) – 7,90 €



## PLATS

Avec des produits 100% italiens

### PIATTO (PLANCHE A COMPOSER)

#### CHARCUTERIES AU CHOIX – 5,00 € / portion

Coppa

Spianata Piccante

Jambon de parme

Guanciale

Bresaola

Jambon cuit paysan

Blanc de poulet rôti

Mortadelle pistache

#### FROMAGES AU CHOIX – 5,00 € / portion

Gorgonzola (*pasteurisé*)

Scamorza fumée (*pasteurisé*)

Burrata 100g (*pasteurisé*) (+2€)

Pecorino Romano

Pecorino Sardo

Taleggio

Parmigiano reggiano 24mois

Mozzarella di Bufala 125g (+2€)

### INSALATE (SALADES)

#### INSALATA CAESAR – 13,90 €

Salade mesclun, Poulet Croustillant, Tomates cerises, Parmigiano Reggiano 24 mois, Œuf, Croûtons, Sauce César

#### INSALATA MEDITERRANEA – 14,90 €

Salade mesclun, Thon, Tomates cerises, Oignons rouges, Olives, Œuf, Huile Olive Citron Oliviers & Co

#### INSALATA VERDURA – 15,50 €

Salade mesclun, Tomates Cerises, Champignons de Paris, Poivrons, Aubergines, Courgettes, Artichauts, Huile Olive Ail Oliviers & Co

#### CLASSIC POMODORO DI BUFALA – 15,90 €

Roquette, Tomates, Mozzarella di Bufala Barlotti au "lait cru", Basilic frais, Pesto maison

## PASTA FRESCA (PÂTES FRAICHES)

#### LINGUINE À LA BOLOGNAISE – 14,90 €

Viande de bœuf hachée, Sauce tomate, Oignons, Carottes, Céleri et Ail

#### PENNE AUX LÉGUMES ET PESTO – 14,90 €

Tomates Cerises, Champignons de Paris, Poivrons, Aubergines, Courgettes, Pesto « maison »

#### LA « TRADIZIONALE ITALIANA » – 15,90 €

#### TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Jaune d'Œuf, Pancetta, Guanciale, Pecorino Romano, Grana Padano

#### TAGLIATELLES AU SAUMON – 17,90 €

Saumon Frais, Crème à l'aneth

#### LINGUINE AL TARTUFO – 18,90 €

Crème de truffe, Crème liquide, Champignons, Grana Padano, Burratina, Granella noisette truffes

## RISOTTI (RISOTTOS)

#### RISOTTO AL FORMAGGI – 15,90 €

Crème liquide, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano Reggiano 24 mois, Burratina, Grana Padano

#### RISOTTO AL TARTUFO – 17,90 €

Crème de truffe, Champignons, Grana Padano, Burratina, Granella noisette truffes

## CARNE E PESCE (VIANDE ET POISSON)

#### ESCALOPE MILANAISE 180 G – 19,90 €

Escalope de veau panée, tagliatelles sauce tomate, salade mesclun

#### POISSON DU MOMENT – Selon arrivage

### MENU TRATTORIA

(Du lundi au vendredi de 12h à 15h, hors jours fériés)

#### PLAT À L'ARDOISE + BOISSON AU CHOIX – 14,90 €

Coca, Thé glacé maison, San Pellegrino aromatisé, Vin au verre, Eau (50CL) plate ou pétillante

#### AVEC DESSERT AU CHOIX – 19,90 €

### MENU BAMBINO – 9,90 €

(- de 10 ans)

MARGHERITA (Nature ou jambon blanc) ou PÂTES (Nature, Sauce tomate ou Bolognaise) + BOISSON AU VERRE (25CL) (Coca, jus de fruit, Thé Glacé, Diabolo, sirop à l'eau) + DESSERT DU CHOIX (voir sélection)



## PIZZAS

Avec de la pâte fraîche pétrie sur place et des produits 100% italiens

### NOSTRE CREAZIONI (NOS CRÉATIONS)

#### MORTADELLA – 12,90 € ♥

Sauce tomate, Mortadelle à la pistache, Roquette

#### LOCALE – 14,90 € ♥

Crème Fraîche, Mozzarella fior di latte, Roquette, Coppa, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, Tomates cerises

#### POLLO – 16,90 €

Crème Fraîche, Mozzarella fior di latte, Blanc de Poulet Rovagnati, Champignons de Paris, Roquette, Tomates cerises

#### BRESAOLA – 16,90 €

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, Bresaola della Valtellina IGP Rovagnati, Champignons de Paris, Roquette, Pesto « Maison »

#### FRANCESE – 17,90 € 🌿

Crème Fraîche, Mozzarella fior di latte, crottins de Chèvre, Noix, Miel, Tomates cerise, Roquette

#### PARMA – 18,90 €

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Burrata 100gr, Jambon de Parme IGP Rovagnati, Roquette, Pesto « Maison »

#### TARTUFO – 19,90 € 🌿

Crème de truffe, Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, Burrata 100g, Champignons, Roquette

### NOSTRI CLASSICI (NOS CLASSIQUES)

#### MARINARA – 7,90 € 🌿

Sauce tomate, Ail, Origan

#### MARGHERITA – 9,90 € 🌿

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Basilic Frais, Huile d'olive

#### REGINA – 13,90 € ♥

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Jambon blanc Rovagnati, Champignons de Paris

#### NAPOLETANA – 13,90 € ♥

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Anchois, Câpres, Olives, Roquette, Pesto "Maison"

#### QUATTRO FORMAGGI – 14,90 € 🌿

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Scamorza fumée

#### VEGETARIANA – 14,90 € 🌿

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Aubergines, Courgettes, Poivrons, Champignons de Paris, Olives

#### DIAVOLA – 14,90 €

Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Spianata Piccante Rovagnati, Gorgonzola DOP, Tomates séchées, Basilic Frais

#### CALZONE – 15,90 € ♥

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Jambon blanc Rovagnati, Oeuf, Champignons de Paris, Roquette

#### TONNO – 16,90 €

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Filet de thon, Poivrons grillés, Oignons, Olives, Basilic Frais

#### BUFALINA – 17,90 € 🌿

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Tomates cerises, Mozzarella di Bufala Barlotti au lait cru, Basilic, crème balsamique

#### SALMONE – 18,90 €

Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Saumon fumé, Roquette et Citron

🌿 Plat végétarien

♥ Plat « coup de cœur » de la Trattoria

IGP : Indication Géographique Protégée  
AOP : Appellation d'Origine Contrôlée  
DOP : Version italienne de l'AOP

Prix net service compris





# DESSERTS, BOISSONS CHAUDES ET DIGESTIFS

## **DOLCI** (DESSERTS)

**MIGNARDISE AU CHOIX – 2,00 €**  
Petite douceur au choix selon disponibilité  
pour accompagner votre boisson chaude

**PANNA COTTA « MAISON » – 6,90 €**  
et son coulis au choix

**TIRAMISU « MAISON » – 6,90 €** ♥

**MOELLEUX AU CHOCOLAT – 7,90 €**  
Accompagné de sa glace vanille

**CAFÉ GOURMAND – 8,50 €**  
Café et ses mignardises

**GELATI** (GLACES)  
Selon saison

## **BIBITE CALDE** (BOISSONS CHAUDES)

**EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ – 1,90 €**

**DOUBLE EXPRESSO – 3,50 €**

**CAFÉ NOISETTE – 2,10 €**

**THÉ – 3,20 €**  
Voir la sélection

**CAFÉ LATTE – 3,40 €**

**CAPPUCCINO – 4,10 €**

**CHOCOLAT CHAUD – 4,20 €**

**CAFÉ FRAPPÉ – 4,90 €**  
Café, Lait, Sucre de canne, Glacé

## **DIGESTIVI** (DIGESTIFS)

**LIMONCELLO (4CL) – 4,00 €**

**AMARETTO (4CL) – 4,00 €**

**GRAPPA (4CL) – 4,00 €**

**GET 27 (4CL) – 4,00 €**

RETROUVEZ NOS VINS ET LIQUEURS  
EN VENTE A EMPORTER  
DANS NOTRE RAYON ÉPICERIE

PSST...!  
NOTRE VAISSELLE VOUS PLAÎT ?  
RETROUVEZ-LA À PRIX OUTLET DANS LE  
MAGASIN « DU BONHEUR DANS LA MAISON »  
SITUE AU 1<sup>ER</sup> ÉTAGE DU CENTRE, ENTRE NOTRE  
RESTAURANT ET LA PARAPHARMACIE

**Do**  
**bonheur**  
dans la maison

# CARTE DES VINS



## **BOLLICINE** (LES BULLES)

**LAMBRUSCO DOC MEDICI ERMETE ROSATO**  
(EMILIE-ROMAGNE)

Vin frais et doux aux notes de fruits rouges frais

**LAMBRUSCO DOC MEDICI ERMETE ROSSO**  
(EMILIE-ROMAGNE)

Vin frais et équilibré aux notes de baies noires

**PROSECCO DOC ROCCA DEI FORTI** (VENETIE)

Vin délicat et équilibré au bouquet intense

## **VINO ROSATO** (VIN ROSÉ)

**CHIARETTO BARDONILLO DOC CANTINA DI VERONA** (VENETIE) ❤️

Vin aux arômes de baies sauvages et d'agrumes

**NINA PINOT GRIGIO ROSATO** (VENETIE)

Vin à la robe rosée très pâle. Son nez est paré de notes de groseille et d'agrumes. Bouche fraîche et légère.

## **VINO BIANCO** (VIN BLANC)

**PINOT GRIGIO DOC CANTINA DI VERONA**  
(VENETIE) ❤️

Vin frais et fruité au nez, avec un bouquet floral et aux arômes de pomme verte

**COSTA AL SOLE IGT INZOLIA** (SICILE)

Vin intense aux arômes d'épices douces et de fleur d'acacia

## **VINO ROSSO** (VIN ROUGE)

**BARDOLINO DOC CANTINA DI VERONA**  
(VENETIE) ❤️

Vin délicat et vineux avec une jolie fraîcheur

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC CASA FARNETO** (ABRUZZES)

Vin élégant aux arômes de cerise noire et de prune

**NERO D'AVOLA DOC MARCHESE MONTESFUSCO** (SICILE)

Vin intense et harmonieux aux notes de fruits rouges

VERRE  
(15 CL)

CARAFE  
(25 CL)

CARAFE  
(50CL)

BOUTEILLE  
(75CL)

X

X

X

21,90 €

5,00 €

8,00 €

16,00 €

21,90 €

5,50 €

X

X

22,90 €

4,50 €

7,00 €

14,00 €

19,90 €

5,50 €

9,00 €

18,00 €

24,90 €

4,50 €

7,00 €

14,00 €

19,90 €

5,50 €

9,00 €

18,00 €

22,90 €

4,50 €

7,00 €

14,00 €

19,90 €

5,00 €

8,00 €

16,00 €

22,90 €

5,50 €

9,00 €

18,00 €

24,90 €



## DECouvrez NOS PRODUITS DISPONIBLES DANS NOTRE RAYON TRAITEUR

A emporter chez vous sans modération!

### NOS CHARCUTERIES (Prix au 100G)

#### COPPA – 2,85 €

Charcuterie de porc typique du nord de l'Italie

#### SPIANATA PICCANTE – 2,49 €

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

#### JAMBON DE PARME IGP – 3,74 €

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

#### GUANCIALE DOP – 2,45 €

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

#### PANCETTA – 3,10 €

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

#### BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP – 4,75 €

Charcuterie de bœuf de la vallée de la Valteline... Ce qui se fait de mieux en matière de charcuterie de bœuf

#### JAMBON CUIT PAYSAN – 1,79 €

Jambon blanc

#### BLANC DE POULET RÔTI – 2,27 €

Sans nitrite

#### MORTADELLE À LA PISTACHE – 2,09 €

### NOS FROMAGES (Prix au 100G)

#### GORGONZOLA DOP – 2,17 €

Fromage au lait de vache (pasteurisé) à pâte persillé

#### BURRATA (200G) – 5,60 €

C'est une mozzarella avec un cœur crémeux (pasteurisé)

#### SCAMORZA (200G) – 4,99 €

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

#### PECORINO SARDO – 4,41 €

Fromage au lait de brebis de Sardaigne

#### PECORINO ROMANO DOP – 4,16 €

Fromage au lait de brebis

#### TALEGGIO DOP – 2,31 €

Fromage au lait de vache et c'est une AOP

#### PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS DOP – 3,79 €

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

#### MOZZARELLA DI BUFALA AOC (250G) – 8,20 €

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 Eats
- ✓ Nous suivre sur les réseaux
- ✓ Et donner votre avis sur Google ou Trip Advisor.



Ps : Merci à nos partenaires, à découvrir à prix outlet dans le centre :

 OLIVIERS & CO.

**BÉABA**

**CHILDHOME**  
MAKES MY LITTLE WORLD COMPLETE

made with love ♥