

### COCKTAIL CLASSICO (AVEC ALCOOL)

Aperol spritz [12cl] – 8,90 €  
Apérol, Prosecco, limonade, orange

Négroni [12cl] – 8,90 €  
Gin Bombay, Campari, Martini Rosso

Mojito [24cl] – 8,90 €  
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade

Pina Colada [24cl] – 8,90 €  
Rhum, lait, jus d'ananas, sirop de coco

### COCKTAIL ANALCOLICO (SANS ALCOOL)

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

Virgin Pina Colada [16cl] – 7,90 €  
Jus d'ananas, lait, sirop de coco

Florida [12cl] – 7,90 €  
Jus d'orange, jus de citron, grenadine

Le Dangy [12cl] – 7,90 €  
Jus de pomme, jus de citron, basilic

Virgin Spritz [12cl] – 7,90 €  
Martini Vibrante sans alcool, limonade

### APERITIVI (APÉRITIFS)

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

Prosecco [12cl] – 5,50 €

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

Martini Blanc ou Rouge [4cl] – 4,00 €

### BIRRA (BIÈRES)

Peroni pression  
25cl – 3,90 €  
50cl – 7,50 €

Bière du moment [33cl] – 5,50 €

### COCKTAIL SIGNATURE (AVEC ALCOOL)

Margarita Italiana [12cl] – 9,90 €  
Tequila, limoncello, jus de citron, sucre de canne

Spritz St Germain [12cl] – 9,90 €  
Liqueur St Germain, Prosecco, limonade

Dolcezza [12cl] – 9,90 €  
Gin Bombay, Purée de framboise, jus de citron, limonade

De Paris à Rome [12cl] – 9,90 €  
Liqueur St Germain, limoncello, Prosecco

Cocktail du Moment – 9,90 €  
Voir chevalet

### BIBITE (BOISSONS)

San Benedetto [50cl] – 3,00 €  
Naturale ou Frizzante

San Benedetto [1l] – 5,00 €  
Naturale ou Frizzante

Coca Cola [33cl] – 3,90 €  
Rouge ou Zéro

San Pellegrino aromatisée [33cl] – 3,50 €  
Citron, Citron vert-menthe, Orange, Orange-grenade ou Orange sanguine

Thé glacé Maison [33cl] – 3,90 €  
Pêche, Citron ou Framboise

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

Limonata Bio Tomarchio [27,5cl] – 4,50 €  
Nature, Citron, Orange, Cola ou Orange sanguine

Jus d'oranges pressées – 5,00 €

# PLATS

Avec des produits 100% italiens

## ANTIPASTI (HORS D'ŒUVRE)

Piatto salumi – 14,90 €

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 – 14,90 €

Roquette, burrata 100gr, burrata fumée 125gr

## INSALATE (SALADES)

Insalata Caesar – 12,90 €

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

Classic Pomodoro di bufala – 13,90 €

Roquette, tomate, bufala barlotti au "lait cru" 200gr, basilic frais et pesto maison

Insalata Di Mare – 14,90 €

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, légumes sautés et crème citronnée

## PASTA FRESCA (PÂTES FRAÎCHES)

Lasagnes à la Bolognaise – 14,90 €

Viande de bœuf hachée, sauce tomate, oignons Accompagnées de sa salade verte

Gnocchi alla parmigiana – 14,90 €

Sauce tomate, basilic, parmigiano reggiano 24 mois DOP, Mozzarella fior di latte « gratiné au four »

Tagliatelle au saumon – 14,90 €

Saumon Frais, crème citronnée et aneth

La "tradizional italiana" – 14,90 €

tagliatelle alla carbonara

Jaune d'oeuf, pancetta Rovagnati, guanciale DOP Rovagnati, pecorino romano, Parmigiano 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, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, Grana Padano)

## RISOTTI (RISOTTUS)

Risotto noci e Gorgonzola – 14,90 €

Risotto aux noix et au gorgonzola

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 (Coca 33cl, Thé glacé maison 33cl, San Pellegrino aromatisée 33cl, Vin au verre 14cl, Eau 50cl plate ou pétillante) – 13,90 €  
Avec dessert au choix – 18,90 €

## MENU BAMBINO (-10 ans) – 9,90 €

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

LOCALE  
TRATTORIA

Plat végétarien

Prix net 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 – 13,50 €**

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

 **Quattro Formaggi – 13,50 €**

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

**Regina – 13,50 €**

Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte,  
Jambon blanc Rovagnati et Champignons

 **Vegetariana – 13,90 €**

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

**Pollo – 13,90 €**

Crème Fraîche, Mozzarella fior di latte, Poulet et  
Champignons

**Diavola – 13,50 €**

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

**Calzone – 15,50 €**

Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte,  
Jambon blanc Rovagnati, Oeuf, Champignons et Roquette

**Tonno – 16,50 €**

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 – 14,50 €**

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

 **Bufalina – 16,50 €**

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 – 18,50 €**

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

 **Tartufo – 19,50 €**

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



 Plat végétarien

**LOCALE**  
TRATTORIA

Prix net service compris

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

# DESSERTS ET BOISSONS CHAUDES

## DOLCI (DESSERTS)

Panna cotta « maison » – 6,90 €  
et son coulis au choix

Tiramisu « maison » – 6,90 €

Moelleux au chocolat « maison » – 6,90 €  
Gâteau au chocolat au cœur fondant et sa  
glace vanille

Café gourmand – 7,90 €  
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 €

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 net service compris

# CARTES DES VINS

## BOLLICINE (LES BULLES)

**Lambrusco DOC Medici Ermete Rosato [Emilie-Romagne]**

Vin frais et doux aux notes de fruits rouges frais

Verre (14 cl)	Carafe (25 cl)	Carafe (50cl)	Bouteille (75cl)
5,00 €	x	x	19,90 €

**Lambrusco DOC Medici Ermete Rosso [Emilie-Romagne]**

Vin frais et équilibré aux notes de baies noires

5,00 €	x	x	19,90 €
--------	---	---	---------

**Prosecco DOC Rocca dei Forti [Venetie]**

Vin délicat et équilibré au bouquet intense

5,50 €	x	x	22,90 €
--------	---	---	---------

## VINO ROSATO (VIN ROSÉ)

**Chiaretto Bardonilo DOC Cantina di Verona [Venetie]**

Vin aux arômes de baies sauvages et d'agrumes

4,00 €	7,50 €	15 €	19,90 €
--------	--------	------	---------

**Puiattino DOC Pinot Grigio Ramato [Frioul]**

Vin claire aux arômes de pomme, de poire et de groseille

5,50 €	9,00 €	18 €	22,90 €
--------	--------	------	---------

## 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

4,00 €	7,50 €	15 €	19,90 €
--------	--------	------	---------

**Costa Al Sole IGT Inzolia [Sicile]**

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

5,50 €	9,00 €	18 €	22,90 €
--------	--------	------	---------

**Orvieto Classico DOC La Carraia [Ombrie]**

Vin doux et savoureux aux notes de sureau et de citron vert avec une belle acidité en bouche

x	x	x	25,90 €
---	---	---	---------

## VINO ROSSO (VIN ROUGE)

**Bardolino DOC Cantina di Verona [Venetie]**

Vin délicat et vineux avec une jolie fraîcheur

4,00 €	7,50 €	15 €	19,90 €
--------	--------	------	---------

**Montepulciano D'Abruzzo DOC Casa Farneto [Abruzzes]**

Vin élégant aux arômes de cerise noire et de prune

5,00 €	8,00 €	16 €	21,90 €
--------	--------	------	---------

**Nero D'Avola DOC Marchese Montesfusco [Sicile]**

Vin intense et harmonieux aux notes de fruits rouges

5,50 €	9,00 €	18 €	22,90 €
--------	--------	------	---------

**Chianti Classico DOCG Terre Del Palio [Toscane]**

Vin intense et persistant aux notes de violette et fruits rouges

x	x	x	25,90 €
---	---	---	---------

# 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

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.

