

BENVENUTO !



INSALATE e ANTIPASTI

Zuppa del giorno

7

Insalata Trattoria Caesar

11

Cœur de laitue romaine en julienne, croutons maisons, pancetta croustillante, vinaigrette César de la maison parsemés de copeaux de parmigiano.

Insalata di rucola

14

Salade de bébé roquette, échalotes, raisins rouges et noix de Grenoble, le tout arrosé d'une vinaigrette truffes et miel.

Insalata mista della casa

12

Salade de bébé roquette, bébé chicoré, raddiccio, tomates cerises, concombres, oignons rouges avec ail rôti assaisonnée d'une vinaigrette balsamique noire.

Insalata di Panzanella

15

Tomates patrimoniales, concombres, oignons rouges, mozzarella di Bufala, basilic frais, croutons rôtis avec une vinaigrette acidulée au vin rouge.

Calamari fritti

15

Calmars frits, citron frais servis avec une confiture de tomates sucrée et épicée.

Polpo alla griglia

20

Pieuvre fumée, marinée et grillée garnie d'une salsa aux tomates, concombres et melon d'eau, de câpres et de micro-basilic.

Lollipop Arancini

13

Boules de riz italiennes farcies de prosciutto cotto et de pois verts accompagnées d'une trempette au fromage friulano vieilli.

Mini polpette della casa

10

Boules de porc et de veau servies dans une sauce tomate maison et de parmigiano frais râpé.

La planche Trattoria (une sélection d'antipasto italiens)

18

Olives cerignola, poivrons rôtis, artichauts marinés avec saucisse cacciatore cuite à la vapeur, sopressata et fromage crotonese.



P A S T A

Cavatelli di ricotta della casa

16

Sauce épicée aux tomates cerises avec basilic et parmigiano arrosée d'un filet d'huile d'olive.

Gnocchi di patate

22

Sauce rosée, basilic frais avec mozzarella di Bufala fondu.

Orecchiette baresi

20

Apprêtés avec saucisses émietées, pesto de rapini, tomates cerises confites, le tout garni de parmigiano râpé.

Spaghetti con le cozze

19

Sauce de tomates de fraîches aux moules de l'Île-du-Prince-Edouard parsemées de persil italien frais.

Tagliatelle ai funghi porcini

19

Assaisonnées de beurre, oignons, champignons porcini, vin blanc et essence de truffes.

Pennoni alla bolognese

18

Penne géants servis avec un ragoût bolognais classique, comme à Bolognia.

Pappardelle con i gamberi

26

13/15 crevettes, tomates cerises rôties, ail, oignons, vin blanc et roquette tiède.

Risotto risi e bisi

22

Pois verts, prosciutto, oignons, ail, parmigiano et beurre.



P I Z Z A

Marguerita

18

Sauce tomate, mozzarella di Bufala et basilic frais.

Pepperoni

18

Pepperoni, sauce tomate et mozzarella.

Classico (con tutto)

19

Pepperoni, sauce tomate, champignons, fromage et poivrons rôtis.

Funghi di Bosco

20

Champignons sauvages mélangés, fromage de chèvre, purée d'ail rôti et thym frais.

Acciughe

18

Sauce tomate, mozzarella, anchois et basilic frais.

Giardino

18

Sauce tomate, épinards, tomates cerises, artichauts et mozzarella.

Salsicie

22

Sauce tomate, saucisse au fenouil maison, mozzarella di Bufala, poivrons rôtis et basilic frais.

Prosciutto e rucola

24

Sauce tomate, mozzarella di Bufala d'abord gratiné puis garni de prosciutto di Parma et de roquette, le tout assaisonné d'une réduction balsamique et de copeaux de parmigiano.



C A R N E e P E S C E

Osso buco di Vitello

38

Jarret de veau de lait braisé au vin rouge Barolo servi avec une polenta crémeuse à la façon du Nord accompagné de légumes frais du marché.

Filet mignon Black Angus 1855 sur le grill

42

Rehaussé de fromage gorgonzola et d'une compote d'ail nappée d'une réduction de vin rouge.

La coupe de veau du jour

(prix courant)

Pollo alla milanese

24

Poulet désossé, pommes de terre cuites au four et légumes frais du marché nappés d'huile de citron.

Salmone alla griglia

26

Salsa méditerranéenne (tomates, câpres, olives noires, menthe et persil), légumes frais du marché et sarda infusée au citron (grains de semoule rôtis).

Prise du jour

(prix courant)



D O L C I

7

Tiramisu

Crème mascarpone, doigts de dame, cacao et café.

Crème brûlée – Dulce di leche

Lait sucré infusé à la vanille.

Sicilian cannoli

Coquille faite de biscuit farcie de ricotta fouetté infusé de citron et de vanille.

Pizza di Nutella

Pâte cuite au four garnie de Nutella et de baies sauvages.

Panna Cotta alla Nutella

Crème cuite infusée de Nutella servie avec une crème fouettée garnie de copeaux de chocolats.

Riso di latte dolce

Orange, citron, cannelle et riz carnaroli à la vanille servis dans un pot Masson accompagné d'un petit biscotti.



C A F F È e B E V A N D E

Café régulier

2

Espresso

3

Latté

4

Cappuccino

4

Eau de source en bouteille

6

Eau gazeuse

7

Jus et boissons gazeuses

2,25

Brio

2,50

Buon Appetito !