

## LA TRATTORIA ENTRÉES

	<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	160
	BOEUF LOCAL   SALADE ROQUETTE   HUILE D'OLIVE AU CITRON   CÉLERI   GRANA PADANO	
<b>VÉGÉTARIEN</b>	<b>INSALATA "GIARDINO DI FRUTTI" CON MOZZARELLA</b>	150
	"CULINARY GARDEN" FEUILLES DE SALADE   MOZZARELLA DU PAYS   LÉGUMES GRILLÉS   BETTERAVE   TOMATES SÉCHÉES   VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC	
<b>VÉGÉTARIEN</b>	<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	140
	AUBERGINES AU FOUR   TOMATES SÉCHÉES   PARMESAN   MOUSSE DE TOMATES BLANCHE	
	<b>INSALATA CAPESANTE</b>	180
	SAINT JACQUES GRILLÉES   AVOCAT MARINÉ   CHOU-FLEUR   PANKO AU BEURRE PIQUANT	
<b>VÉGÉTARIEN</b>	<b>ANTIPASTI DI VERDURA</b>	130
	LÉGUMES GRILLÉS ET CHOU-FLEUR FRIT   HUILE D'OLIVE   PARMESAN   PAIN GRILLÉ	
	+ JAMBON DE PARME	50
	<b>INSALATA DI FILETTO ALLE ERBE</b>	170
	FILET DE BOEUF SAUTÉ AUX HERBES   CHAMPIGNONS   TOMATES DE L'ATLAS MARINÉES   SALADE ROQUETTE   GRANA PADANO	
	<b>VITELLO TONNATO</b>	150
	VEAU POCHÉ   CRÈME DE THON   CÂPRES CROUSTILLANTES   JUS DE VEAU	
	<b>SALMONE MARINATO</b>	170
	SAUMON MARINÉ AUX 11 ÉPICES   BETTERAVE   OEUF DE CAILLE POCHÉ   ÉMULSION DE MOUTARDE ET POMME   CAVIAR DE SAUMON	

## LA TRATTORIA PASTA

	<b>LASAGNE ALLA TRATTORIA</b>	140
	BOLOGNAISE DE VEAU   MOZZARELLA   RAGOÛT DE TOMATES CERISES SÉCHÉES AU SOLEIL	
<b>VÉGÉTARIEN</b>	<b>SPAGHETTI AL POMODORO CON BURRATA</b>	150
	SAUCE TOMATE   HUILE D'OLIVE   BASILIC   DEMIE BURRATA D'UNE FERME LOCALE	
	<b>FETTUCINE CON GAMBERI E ZUCCHINE</b>	170
	GAMBAS   COURGETTES SAUTÉES   CRÈME   TOMATES CERISES	
	<b>PENNE PESTO CON SCALOPPINE</b>	190
	SAINT JACQUES   PESTO AU BASILIC DU MAISON   TOMATES MARINÉES   MOUSSE DE TOMATES BLANCHE	
	<b>FETTUCINE CON POLLO E FUNGHI</b>	150
	POULET FERMIER BRAISÉ   CHAMPIGNONS   POIVRON   CRÈME	
	<b>FETTUCINE AL SALMONE</b>	170
	SAUMON DE L'ATLANTIQUE   MOUSSE DE TOMATE   ESTRAGON	
<b>ALCOHOL</b>	<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	170
	PALOURDES   HUILE D'OLIVE   AIL   PIMENTS	
<b>VÉGÉTARIEN</b>	<b>TRICOLORE DI PASTA</b>	160
	PASTA AL PESTO   SPAGHETTI AL POMODORO   TAGLIATELLE, FROMAGES ET POIVRES NOIR GRILLÉS	

## LA TRATTORIA VIANDES

**AGNELLO BRASATO** 270  
ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE | POMME DE TERRE À L'AIL | LÉGUMES-RACINES | HARICOTS VERTS |  
OIGNONS DU JARDIN | TOMATES CERISES | PECORINO

**ALCOOL** **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 240  
ESCALOPES DE BOEUF RÔTI | SAUGE | JAMBON DE PARME | VIN BLANC | LÉGUMES DU MARCHÉ

**SANS GLUTEN** **POLLO AL ROSMARINO** 220  
SUPRÊME DE POULET GRILLÉ | JUS DE ROMARIN | LÉGUMES DU MARCHÉ

**POLLO ALLO YOGURT AL BASILICO** 260  
BLANC DE POULET MARINÉ AU YAOURT ET BASILIC | LÉGUMES GRATINÉS | VINAIGRETTE AU PIMENT DOUX |  
POMME DE TERRE AU ROMARIN

**SANS GLUTEN** **PEZZO REALE** 250  
ÉPAULE DE BOEUF BRAISÉE PENDANT 24 HEURES | JUS DE LÉGUMES | PURÉE DE POMMES DE TERRE ET OLIVES |  
PARMESAN

**SANS GLUTEN** **FILETTO DI MANZO AL BAROLO** 290  
**ALCOOL** FILET DE BOEUF | CROÛTE SUCRÉ | OIGNONS AU BAROLO | PURÉE DE POMMES DE TERRE

**COSTATA DI MANZO** 280  
COTE DE BOEUF | BEURRE DES MONTAGNES DE L'ATLAS | LÉGUMES DU MARCHÉ

## LA TRATTORIA OCEAN

**SANS GLUTEN** **FILETTO DI SAN PIETRO AL BURRO DI LIMONE** 260  
FILET DE SAINT PIERRE POCHÉ À L'HUILE DE CITRON | SAUCE AU CITRON DE NOTRE FERME | JUS DE VEAU |  
"CULINARY GARDEN" LÉGUMES

**SANS GLUTEN** **SALMONE ALLA GRIGLIA** 240  
SAUMON GRILLÉ DE L'ATLANTIQUE | ASPERGES VERTES | PURÉE DE POMMES DE TERRE | PAMPLEMOUSSE

**PESCATO DEL GIORNO** prix du jour  
POISSONS DU JOUR | MERCI DE DEMANDER 'LA SPÉCIALITÉ MER' DU JOUR À NOTRE SERVICE

**IL BRIVIDO** 210  
CALAMARS GRILLÉS | MARINADE D'HUILE D'OLIVE ET CITRON | SALADES DE SAISON |  
POMMES DE TERRE AU FOUR

**ALCOHOL** **GAMBERI AL LIMONCELLO** 270  
GAMBAS | LIMONCELLO MAISON AUX CITRONS DE NOTRE FERME | LÉGUMES DU MARCHÉ

**GAMBERI GIGANTI GRIGLIATI CON AGLIO** 300  
GAMBAS GRILLÉS | HUILE D'OLIVE ET AIL | SALADE | PAIN GRILLÉ

**FILETTO DI CODA DI ROSPO** 270  
FILET DE LOTTE | BEURRE NOISETTE | SAUCE AU SAFRAN | "CULINARY GARDEN" LÉGUMES

## GARNITURES | SIDE DISHES

TAGLIATELLE | PENNE | SPAGHETTI 40

ASSIETTE DE LÉGUMES DU MARCHÉ 40

PURÉE DE POMME DE TERRE 40