

LA TRATTORIA ENTRÉES / STARTERS

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 130

AUBERGINES AU FOUR | TOMATES SÉCHÉES | PARMESAN | SAUCE DE TOMATES BLANCHES
BACKED EGGPLANTS | SUN MATURED TOMATOES | PARMESAN | WHITE TOMATO FOAM

INSALATA CAPRESE 130

MOZZARELLA DU PAYS | "CULINARY GARDEN" TOMATES | BASILIC | HUILE D'OLIVE
LOCAL PRODUCED MOZZARELLA | "CULINARY GARDEN" TOMATOES | BASIL |
OLIVE OIL

CARPACCIO DI MANZO 140

BOEUF LOCAL | POINTES DE SALADE | HUILE D'OLIVE AU CITRON | GRANA PADANO
LOCAL BEEF | SALAD TIPS | OLIVE OIL-LEMON EMULGATION | GRANA PADANO

INSALATA "GIARDINO DI FRUTTI" 140

"CULINARY GARDEN" FEUILLES DE SALADE | LÉGUMES GRILLÉS | BETTERAVE |
GRENADE | AVOCAT | VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC
"CULINARY GARDEN" SALAD LEAVES | ROASTED VEGETABLES | BEET ROOT |
POMEGRANATE | AVOCADO | WHITE BALSAMIC VINIGRETTE

PORCINI SALTATI 180

CÈPES SAUTÉS | FEUILLES DE LA SALADE ROMANA | PARMESAN | PAIN GRILLÉ
SAUTEED CEPES | ROMANA LEAF | PARMESAN | ROASTED BREAD

LA TRATTORIA PASTA

"CULINARY GARDEN" PASTA 160

BABY AUBERGINES BRAISÉES | JUS DE TOMATE NOIR MAISON | CHOU-FLEUR
BRAISED BABY EGGPLANTS | OWN DARK TOMATO JUS | PLANED CAULIFLOWER

LASAGNE ALLA TRATTORIA 140

BOLOGNAISE DE VEAU | MOZZARELLA | RAGOÛT DE TOMATES CERISES SÉCHÉES AU SOLEIL
VEAL BOLOGNESE | MOZZARELLA | RAGOUT OF SUN DRIED CHERRY TOMATOES

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 170

CREVETTES ENTIÈRES | PALOURDES | MOULES | SÉPIA | "CULINARY GARDEN" HERBES
WHOLE SHRIMPS | CLAMS | MUSSELS | SOUS VIDE POCHED SEPIA |
"CULINARY GARDEN" HERBS

SPAGHETTI AL POMODORO 130

SAUCE TOMATE | HUILE D'OLIVE | BASILIC | PARMESAN
TOMATO SAUCE | OLIVE OIL | BASIL | PARMESAN

PASTA AL PESTO 140

PESTO AU BASILIC SIGNATURE TRATTORIA | BEURRE NOISETTE | PARMESAN
SIGNATURE BASIL PESTO | BROWN BUTTER | PARMESAN CHEESE

FETTUCCINE CON POLLO E FUNGHI 150

POULET FERMIER BRAISÉ | CHAMPIGNONS | POIVRON | CRÈME FRAICHE
SLOW BRAISED FARM CHICKEN | MUSHROOMS | BELL PEPPER | CREAM

TAGLIATELLE AL SALMONE 150

SAUMON DE L'ATLANTIQUE | MOUSSE DE TOMATE | ESTRAGONS
ATLANTIC SALMON | CREAMY TOMATO FOAM | TERRAGON

LA TRATTORIA VIANDES / MEAT

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 230

ESCALOPES DE BOEUF RÔTI | SAUGE | JAMBON DE PARME | VIN BLANC |
LÉGUMES DU MARCHÉ
BACKED EGGPLANTS | SUN MATURED TOMATOES | PARMESAN | WHITE TOMATO FOAM

POLLO AL ROSMARINO 220

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ | JUS DE ROMARIN | LÉGUMES DU MARCHÉ
LOCAL PRODUCED MOZZARELLA | "CULINARY GARDEN" TOMATOES | BASIL |
OLIVE OIL

MADAGLIONI DI MANZO AL PEPE VERDE 320

FILET DE BŒUF | JUS AUX POIVRES VERT | LÉGUMES DU MARCHÉ
LOCAL BEEF | SALAD TIPS | OLIVE OIL-LEMON EMULGATION | GRANA PADANO

LA TRATTORIA OCEAN

FILETTO DI BRANZINO AL BURRO DI LIMONE 260

FILET DE LOUP GRILLÉ | SAUCE AU CITRON DE LA 'TRATTORIA' FERME | JUS DE VEAU |
"CULINARY GARDEN" LEGUMES
BRAISED BABY EGGPLANTS | OWN DARK TOMATO JUS | PLANED CAULIFLOWER

GAMBERI AL LIMONCELLO 250

GAMBAS | LIMONCELLO MAISON AUX CITRONS DE LA 'TRATTORIA' FERME | LÉGUMES
DU MARCHÉ
VEAL BOLOGNESE | MOZZARELLA | RAGOUT OF SUN DRIED CHERRY TOMATOES

LA TRATTORIA SWEETS

TIRAMISU DELLA CASA 90

MASCARPONE | BISCUIT ESPRESSO | AMARETTO | CHOCOLAT
SWEET MASCARPONE CHEESE | DOUBLE ESPRESSO INFUSED BISQUIT | AMARETTO |
CHOCOLATE LEAVE

SOUFFLE DI GHIACCIO 110

CRÈME GLACÉE INFUSÉE À LA MANDARINE | SAUCE AU CHOCOLAT
TANGERINE INFUSED ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE

TORTA AL CIOCCOLATO LIQUIDO 100

MOELLEUX AU CHOCOLAT | GLACE
LIQUID CHOCOLATE CAKE | ICE CREAM

TALEGGIO FURO 120

FROMAGE TALEGGIO ET POMME DE TERRE
MULTED TALEGGIO CHEESE WITH POTATOE

FRUTTI DI STAGIONE 80

FRUITS DE SAISON | SAUCE AU CHOCOLAT
SEASONAL FRUIT SLICES | CHOCOLATE SAUCE

LA PROMESSA 110

BISCUIT DE MASCARPONE | FILET D'ORANGES | MOUSSE DE NOIX DE COCO |
SORBET A LA ROSE
TRATTORIA LEMON INFUSED MASCARPONE BISQUIT | ORANGE SEGMENTS |
ORANGE COCONUT FOAM | ROSE SHERBET