

Carte du soir

TRATTORIA

ENTRÉES

Assiette de charcuterie italienne	16
Tomates & burrata	9
Burrata à la truffe	12
Soupe de saison	8

PLATS

Gnocchi au parmigiano et pancetta	19
Salade italienne parme ou saumon fumé	19
Tagliatelle gorgonzola, truffe et burrata	23
Tagliatelle à la crème de pistache et burrata	23
Lasagnes de bœuf	19

DESSERTS

Tiramisù	7
Panna Cotta aux fruits rouges	7
Fondant au chocolat - sans farine	7
Napolitain	8
Pavlova aux fruits rouges	9



PIZZAS

Uniquement le soir

FALCO	15
Tomate Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, bufalina, huile d'olive extra-vierge, basilic	
DIAVOLA	18
Tomate Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata piccante, bufalina, huile d'olive extra-vierge, basilic	
SPECK	18
Tomate Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, bufalina, huile d'olive extra-vierge, gorgonzola, basilic	
PARMA	19
Ricotta, mozzarella fior di latte, roquette, Parme, tomates cerises, burrata, glaçage balsamique, huile d'olive extra-vierge, basilic	
REGINA	17
Tomate Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, huile d'olive extra-vierge, basilic	
GAZZA	23
Ricotta à la truffe, mozzarella fior di latte, jambon blanc, burrata, sauce tartufata, huile d'olive extra-vierge, basilic	
NERANO	18
Crème de courgettes, mozzarella fior di latte, courgettes sautées, guanciale, burrata, huile d'olive extra-vierge, basilic	
PAVONE	20
Ricotta, mozzarella fior di latte, mortadelle de Bologne, crème de pistache, pesto, burrata, pistaches hachées, huile d'olive extra-vierge, basilic	
BRESAOLA	20
Ricotta, mozzarella fior di latte, roquette, bresaola de bœuf, tomates cerises, burrata, pecorino, glaçage balsamique, huile d'olive extra-vierge, basilic	
TUCANO	16
Ricotta, mozzarella fior di latte, épinards, burrata, glaçage balsamique, gorgonzola, huile d'olive extra-vierge, basilic	

Suppléments : Burrata 4€ - Viande 3€ - Oeuf 1,50€ - Légumes 2€

