

OFFRE GROUPES

à partir de 8 personnes - sur réservation uniquement
sauf la Scaleta Tours

MENU Trattoria

Apéritif + Antipasti + Vin + Plat + Dessert + Boisson chaude

39.90

APÉRITIFS

COLA (33cl) : COCA-COLA / COCA SANS SUCRES
COCA-CHERRY / MOLECOLA

THÉ GLACÉ (33cl) : Pêche/fleur de cerisier, Verde ou Agrumi

MOCKTAIL (33cl) / **LIMONADE FRUITÉE** (30cl)

PUNCH ITALIEN (20cl)

BIÈRE FEDERICO IPA OU VIOLANTE (33cl)

KIR BLANC SEC (12,5cl) : Cassis, Mûre, Pêche, Amaretto

VERRE DE VIN (12,5cl) : Rosato Dell Estate Trenevezie IGT (rosé) / Lupo Tre Di Tre IGT (rouge) / Su Puddo Vermentino IGT (blanc)



Assortimento Festivo

ANTIPASTI

ASSORTIMENTO FESTIVO
- pour 4 personnes

Bresaola, jambon de Parme, jambon italien aux herbes, caviar de poivrons, câpres italiennes, panissa, suppli al telefono, fritto misto, rillettes de saumon, gorgonzola affinato, peperoncini Lombardi, gressin, beurre et roquette

VIN - Une bouteille pour 4 p. au choix
- Lupo Tres Di Tres IGT (rouge)
- Su Puddo Vermentino IGT (blanc)

PLATS

SALADE CALAMARA

Salade, vinaigrette de tomates confites, encornets et crevettes marinés, rillettes de saumon, légumes grillés, croutons, tomates cerises rôties et crème balsamique de Modène

SALADE CAESARIO

Salade, sauce Caesar, oeuf dur, anchois marinés, poulet pané, tomates cerises rôties, copeaux de parmesan, croutons

PASTA PUGLIA

Spaghetti quadrato, pesto vert, burrata (120g), roquette
Garniture au choix : jambon italien aux herbes, julienne de jambon de Parme, poulet émincé aux épices italiennes

PASTA TRAPPOLE

Rigatoni, sauce vierge, encornets et crevettes marinés, légumes grillés, basilic et citron

PASTA POLPETTA PICCANTI

Spaghetti quadrato, sauce arrabbiata, tomates cerises rôties, polpettes boeuf/merguez, basilic frais

PASTA OCEANO

Rigatoni, crème citron de Sicile, saumon frais, stracciatella, tomates cerises rôties, citron et basilic frais

PASTA CARBONARA ITALIA

Spaghetti quadrato, guanciale, pecorino, parmesan, jaune d'oeuf et poivre 5 baies

ESCALOPE MILANAISE

Escalope de veau panée, spaghetti quadrato, sauce pomodoro, citron

CARPACCIO DOUBLE

Sauce au choix : Caesar, huile basilic ou pesto vert, copeaux de parmesan, câpres italiennes, fleur de sel, citron, roquette et frites

TARTARE DE BOEUF

Coupé au couteau, préparé, copeaux de parmesan, servi avec salade verte et frites

BURGER VESUVIO

Bun noir, caviar de poivrons, taleggio, steak haché de boeuf VBF 150g, oignons risolés, cornichons aigre-doux, tomates cerises, roquette et frites

PIZZA 4 FORMAGGI

Sauce tomate au basilic ou crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, taleggio et copeaux de parmesan
Option : Chèvre de Ste Maure +3,50€

PIZZA CAPRA FUMO

Sauce pomodoro, mozzarella, miel, chèvre de Sainte-Maure de Touraine, magret fumé et roquette

PIZZA BELISSIMA

Crème de citron de Sicile, mozzarella, saumon frais, tomates cerises rôties, rillettes de saumon, stracciatella, roquette et citron

INSALATA ANDRIA

Bouchées de pizza roulée garnie de sauce tomate et mozzarella sur un lit de salade, vinaigrette tomates de confites, burrata (120g), tomates cerises rôties
Accompagnement au choix : jambon de Parme ou Bresaola

RISOTTO VERDURE

Risotto au parmesan, légumes grillés, sauce vierge, basilic frais et copeaux de parmesan

DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS

Pommes, raisins, kiwis, ananas, myrtilles et oranges, sirop amaretto menthe

CIAMBELLA - mini beignet à l'italienne

Verrine de Nocciolata bio

CRÈME BRULÉE VANILLE

Caramélisée au sucre cassonade

PANNA COTTA

Au choix : coulis fruits rouges, sauce caramel beurre salé, Nocciolata bio ou coulis citron vert basilic

TIRAMISÙ TRADITIONNEL

TARTE CITRON MERINGUÉE

Fond de tarte sucré, crème citron, meringue et coulis citron vert basilic

COUPE GLACÉE

Au choix : frutta rossa, pistacchio, capri, giallo ou colonello

NAPOLITAIN AU CHOIX

Au choix : amarena, caramello, vaniglia, caffè ou cioccolato

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO

TÈ BIO

DECAFFEINATO

INFOSU BIO