

Viande / MEAT

Guiso traditionnelle du Piémont de queue de veau.
euros

Traditional Stew of Piémont with tail of beef.



11.50

Contient de : Champignons, Fromage

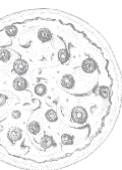
Milanese de veau au pomodoro et mozzarella.
euros

Milanese of veal with Tomato and mozzarella.



12.90

Contient de : Tomate, Fromage



PIZZAS FRAÎCHES / FRESH PIZZAS

MARGARITA / Margarita

Sauce tomate, fromage, tomate fraîche et l'origan.

Tomato sauce, cheese, fresh tomato and oregano.



10.20€

CARBONARA / CARBONARA

Sauce carbonara, fromage, bacon et l'origan.

Carbonara sauce, cheese, bacon and oregano.



10.90€

Six fromages / SIX CHEESES

Sauce tomate, crème de 4 fromages mozzarella, Gorgonzola et l'origan.

Tomato sauce, 4 cheese cream, mozzarella, gorgonzola and oregano.



11.20€

Barbecue / barbecue

Sauce tomate, viandes hachées avec sauce barbecue, Fromage, bacon et l'origan.

Tomato sauce, Minced meat with barbecue sauce, cheese, Bacon and oregano.



11.50€

Le PARMIGIANO / TO THE parmigiano

Sauce tomate, bacon, mozzarella, parmigiano, taleggio, La tomate fraîche et le basilic.

Tomato sauce, bacon, mozzarella, parmigiano, taleggio, fresh Tomato and Basil.



11.90€

PINAATTI / PINAATTI

Sauce tomate, épinards, jambon, de tomates fraîches, Mozzarella, pecorino, fromage et l'origan.

Tomato sauce, spinach, ham, fresh tomato, mozzarella, pecorino, cheese and oregano.



11.80€

Spécial LA TRATTORIA / SPECIAL PIZZA LA TRATTORIA

Sauce tomate, thon, câpres, cebolla rouge caramelizada, rúcula, fromage de chèvre et l'origan.

Tomato sauce, tuna, capers, caramelized red onion, arugula, goat cheese and oregano.



11.90€

CALZONE / CALZONE

Sauce tomate, tomate fraîche, jambon york, fromage, Le basilic et l'origan.

Tomato sauce, fresh tomato, York, ham, cheese, basil and oregano.



11.80€

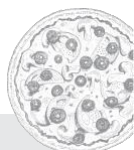
Fantaisiste / CAPRICIOUS PIZZA

Sauce tomate, jambon york, champignons cultivés frais, Olives, feuilles de basilic et de fromage.

Tomato sauce, York ham, fresh mushrooms, olives and basil and cheese.



10.20€
















Menu BAMBINI / CHILDREN'S MENU

Filets de poulet pané ou autrement enrobé de pâte, de tomates et pommes de terre frites **12.80€**



Breaded chicken fillet with pâte, tomato and french fries




CONTIENT DES OEUFS
EGG



Entrants / starters



- Ration de pains et focaccias.**  2.50€
Portion of breads and focaccias.
- Salade REGINA / REGINA SALAD**   8.90€
Noix, tomate Cherry, Rúcula, fromage de chèvre, Bacon et Mix de laitues.
Nuts, cherry tomato, Goat Cheese, Bacon, Arugula and mix of lettuce.
- Salade de FRUTTI DE MARE / fruit salad of Mare** 9.95€
Mix de laitues, crevettes, fromage ricotta et noix et vinaigreta de miel et de moutarde.     
Mix of lettuce, prawns, ricotta cheese, walnuts and honey and mustard vinaigrette.
- Salade méditerranéenne / MEDITERRANEAM SALAD**  8.50€
Mix de laitues, tomate, carottes, maïs, thon, olives et oignon. —
Mix of lettuce, Tomato, Carrot, Corn, Tuna, olives and onions.
- Carpaccio de veau avec lascas de parmesan et rúcula.**  9,90€
Beef carpaccio with parmesan and arugula.
- SALADE CAPRESSE / CAPRESSE SALAD**  9,90€
Tomates mozzarella fraîches de bufflonne et feuilles de basilic. —
Tomato, fresh buffalo mozzarella and basil.
- Provolone Gratinado à la cazuela de légumes.**   5.90€
Grilled Provolone cheese to the casserole with vegetables.



Pâtes et riz / PÂTE AND RICE


-   **Tagliatelle**
Tagliatelle



















   **Gnoqui**
Gnoqui

  **Penne rigate**
-Penne rigate

  **Ravioli de dinde et trufa**
Turkey and

  **Espaguetti**
σπαγγετι

 **Pâtes sans gluten**
pâte


- Boloñesa / Bolognese napolitaine / Pesto Pesto**  11.90€
11.20€
13.50€
- Funghi et tartufo / Mushrooms and truffles**   13.90€
- épinard et Ricotta / spinach and Ricotta**  12.90€
- Carbonara / Carbonara**  11.90€
- 
- Canelón de**   13.60€
Beef cannelloni au gratin.
- Lasagnes de homard et de crevettes.**    14.55€
Lobster and shrimp lasagna.
- Lasagnes de légumes.**   12.50€
Vegetable Lasagna.
- Risotto frutti de mare.**    13.20€
Seafood risotto.
- Risotto de Boletus et huile de Trufa.**  13.60€
Mushroom Risotto.



Desserts / DESSERTS



Tiramisú familial / Tiramisu.		5.10€
Bizcocho fluide de chocolat avec la glace de vanille. Chocolat Fluid Cake with vanilla ice cream.		5.20€
Profiteroles avec soupe chaud de chocolat. Profiteroles with hot chocolate soup.		5.10€
Pannacota / Pannacota.		
	4.90€	
Gâteau au fromage / Cheese Cake		5.20€
Tarte mort de chocolat avec la glace de la vanille et chocolat croustillant. Chocolat Death Cake with vanilla ice cream and Crispy chocolat.		5.10€
Tarte au pain ' EGOUTTAGE / ' EGOUTTAGE Cookie Cake.		
5.10€		

Eaux ET BOISSONS NON ALCOOLISÉES / WATER & drinks

Eau minérale 1/2L / Mineral Water 1/2L	1.70€
Eau minérale 1L / Mineral Water 1L	2.90€
Eau minérale avec du gaz / Sparkling Water	2.00€
Boissons non alcoolisées / Soft Drinks	3.00€
Jus / Juices	2.50€
Jus d'orange naturel / Fresh Orange juice	2.75€

Bières / BEERS



Coupe de bière / Glass of beer	3.00€
Heineken 1/3 / Heineken	3.20€
Amstel Radler / Amstel Radler	3.50€
Soleil 1/3 / Soleil 1/3	3.50€
Desperados / Desperados	4.00€
Heineken 0.0% / HEINEKEN 0.0%	3.20€
Affligem / Affligem	4.00€
Paulaner / Paulaner	4.00€

Vins / wines

Coupe bouteille

Vin blanc (D.O Somontano) / white wine (D.O Somontano)	2.50€	13.00€
Vin rosé (D.O Somontano) / ROSE WINE (D.O Somontano)	2.50€	13.00€
Vin rouge (D.O Somontano) / red wine (D.O Somontano)	2.50€	13.00€
Lambrusco / Lambrusco		9,80€

CAFÉS ET LIQUEURS / CAFES & LIQUORS

Café et infusions / Coffee and teas	1.60€
Bonbon / coffee with condensed milk	2.35€
Capuccino / Capuccino	2.35€
Carajillo / coffee with alcohol	2.75€
Coupe de liqueur / Glass of liquor	4.20€
Liqueur de fruits / fruit liqueur	3.15€

*L'information des allergènes des plateaux de repas ne comprennent pas les traces des produits. Tout doute demandez au camarero.

*The traces of food products not include the allergens. Please, for any question ask the waiter.



