

VINI BIANCHI	12cl	75cl
D.O.C. Bigi Orvieto classico	6€	21€
Mannara Pinot grigio <i>IGT Terre Siciliane</i>		24€
Premières Côtes de Labarthe BIO <i>AOC Gaillac</i>	6€	22€
Chardonnay <i>IGP Coteaux et Terrasses de Montauban</i>	6,5€	25€
Domaine Laporte Les Grandmontains BIO <i>AOC Sancerre</i>		29€
Aquile BIO <i>AOC Saint-Sardos</i>		20€
Alice (<i>blanc doux</i>) <i>IGP Coteaux et Terrasses de Montauban</i>	6,5€	25€

VINI ROSATO	12cl	75cl
D.O.C. Bardolino		24€
Domaine Labarthe Tradition BIO <i>AOC Gaillac</i>	6€	22€
Prestige rosé de saignée <i>IGP Coteaux et Terrasses de Montauban</i>	6€	22€
Domaine du Paternel BIO <i>AOC Côtes de Provence</i>	7€	29€
Aquilà BIO <i>AOC Saint-Sardos</i>		20€

VINI ROSSI	12cl	75cl
D.O.C. Valpolicella Le Poiane Superior	8€	32€
D.O.C. Tuscante		28€
D.O.C. Chianti		25€
Désirs de Labarthe BIO <i>AOC Gaillac</i>	6,5€	24€
Prestige rouge <i>IGP Coteaux et Terrasses de Montauban</i>	6€	20€
Espérance BIO <i>AOC Pic Saint Loup Valflaunès</i>	7,5€	28€
Domaine Serre de Bovila <i>AOP Cahors 100% Malbec</i>		26€
Aquilo BIO <i>AOC Saint-Sardos</i>		20€

Vin au pichet 25cl 7€ - 50cl 12,5€

BOLLICINE

-	12cl	37,5cl	75cl
Champagne Pommery Brut royal	9€	30€	50€
D.O.C. Prosecco	9€		38€
Lambrusco Grasparossa Castelvetro Righi			35€

dolce vita*

COCKTAILS CON ALCOOL

10€

-
- Americano (12cl)
- Amore Spritz (20cl)
- Lady Tonic (20cl)
- Negroni (12cl)
- Spritz original (20cl)
- Spritz Saint Germain (20cl)
- Spritz des 4 saisons (20cl)

COCKTAILS SENZA ALCOOL

7€

-
- Le miel et la belle abeille (15cl)
- Martini Spritz floreale (20cl)
- Martini Spritz vibrante (20cl)
- Paloma (15cl)

DIGESTIVO

7€

-
- Get 27 17,9° (6cl)
- Get 31 24° (6cl)
- Bailey's 17° (4cl)
- Crèmes d'Antan (*Mentheuse, Pulpeuse, Croqueuse*)
100% régional 15° (4cl)
- Amaretto Disaronno - *Italie* 28° (4 cl)
- Limoncello di Sorrento - *Italie* 32° (4 cl)
- Marsala - *Italie* 18° (4 cl)
- Luxardo Maraschino - *Italie* 32° (4 cl)

RÉGALEZ VOUS AUSSI SUR ...



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée. Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24. Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année. BIO : Produits issus de l'agriculture biologique. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %. Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

*accro aux vins

Voulez
vous
manger
avec
moi ?

- TRATTORIA GOURMANDE -



*dis moi oui

Soif per sempre *

ANTIPASTI

solo o in compagnia

-
Bruschetta tomate,
ail, basilic
8€

Pinsa pane au pesto
Grana Padano
7€

Giardiniera marinata
(olives, poivrons, câprons
artichauts)
8€

Fritto misto chipirons,
gambetti e sauce tartare
10€

Tagliere de
charcuteries
13€

Tagliere de fromages
13€

Tagliere mixte
13€

ENTRATA

-
Carpaccio de bœuf,
vinaigrette tartufata,
roquette, croûtons e
Grana Padano
9€

Coppa martini de
crevettes, crème
mascarpone au
poivrons fumés
12€

Pia caprese salade
burratina, tomates
cerises marinées au
pesto
10€

PASTA PIA

-
Pappardelles de courgettes
alla pescatora, gambari e sauce
zafferano citronnelle 20€

Pasta pesto verde e noisettes
torréfiées, burratina 17€

Agnolotti aux aubergines
e tomates séchées, stracciatella,
bouquet de roquette 19€

PINSA

-
Pinsa crudaiola 17€
(base tomate ; Après cuisson : jambon
de Parme, burratina & roquette)

Pinsa primavera 16€
(base crème, crème d'artichaut,
aubergines, olives & tomates marinées)

Pinsa spianata 15€
(base tomate, spianata piccante,
poivrons marinées)

Pinsa tartufata 18€
(base crème, stracciatella, tartufata,
magret fumé, champignons)

(La Pinsa est une alternative saine et savoureuse à la pizza traditionnelle. Fabriquée à partir de trois types de farines différentes - riz, blé et soja - cette pâte unique subit une longue fermentation d'environ 48 heures, ce qui la rend beaucoup plus digeste et légère.)



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.
Free carafe or glass of water on request.

Taylorola*

PIATTI

-
Pia Caesar salade au poulet 16€

Pia Caesar salade aux crevettes 18€

Tartare de bœuf 180 gr 20€
à l'italienne, pommes
allumettes au parmesan, huile
de truffe

Escalope de veau milanaise, 19€
pappardelles sauce tomate

Filet de poisson (selon arrivage) 20€
poudre de fenouil, caponata
de légumes, riz sauvage e
sauce vierge au citron confit

PLAT SIGNATURE 18€
Chipolata tartufata
(Maison Larroque), pommes
allumettes huile de truffe et
parmesan, jus au marsala

A PARTAGER

minimum 2 personnes

39€

-
Tagliata de canard
700 gr, pommes pailles,
roquette, Grana Padano
e tomates cerises, sauce
tartufata

DOLCI

-
Café affogato
7€

Pia Tiramisu maison
9€

Entremet ricotta,
fruits rouges e granola
maison
9€

Marquise au chocolat
crème anglaise au
Gianduja, noisettes
caramélisées
9€

Tartelette pistache
framboise e son
sorbet, chantilly
mascarpone
10€

BAMBINI

Fino a 12 anni

12€

-
Pasta au jambon
Pizza margherita
Escalope milanaise e
pasta

-
Glace
Moelleux au chocolat
Tiramisu

Antipasti - comme des tapas, à prendre seul ou à partager ! | Grana Padano - le meilleur ami du parmesan | Giardiniera marinata - des petits légumes marinés | Fritto misto - mélange de fritures | Gambetti - crevettes | Tagliere - planche à partager ! | Entrata - entrées | Tartufata - mélange de champignons marinés dans de l'huile de truffe | Coppa - coupe | Burratina - petite sœur de la burrata, fromage crémeux italien qui ressemble à la mozzarella | Pappardelles - grosses tagliatelles | alla pescatora - pâte du pêcheur | Zafferano - safran | Agnolotti - raviolis | Spianata piccante - charcuterie italienne pimentée | Stracciatella - cœur crémeux de la burrata | Piatti - plats | Marsala - alcool italien qui permet la réalisation de bon petit plat | Dolci - douceurs | Affogato - café noyé

VINI BIANCHI -	12cl	75cl
D.O.C. Bigi Orvieto classico	6€	21€
Mannara Pinot grigio <i>IGT Terre Siciliane</i>		24€
Premières Côtes de Labarthe BIO <i>AOC Gaillac</i>	6€	22€
Chardonnay <i>IGP Coteaux et Terrasses de Montauban</i>	6,5€	25€
Domaine Laporte Les Grandmontains BIO <i>AOC Sancerre</i>	29€	
Aquile BIO <i>AOC Saint-Sardos</i>	20€	
Alice (blanc doux) <i>IGP Coteaux et Terrasses de Montauban</i>	6,5€	25€

VINI ROSATO -	12cl	75cl
D.O.C. Bardolino		24€
Domaine Labarthe Tradition BIO <i>AOC Gaillac</i>	6€	22€
Prestige rosé de saignée <i>IGP Coteaux et Terrasses de Montauban</i>	6€	22€
Domaine du Paternel BIO <i>AOC Côtes de Provence</i>	7€	29€
Aquilà BIO <i>AOC Saint-Sardos</i>	20€	

VINI ROSSI -	12cl	75cl
D.O.C. Valpolicella Le Poiane Superior	8€	32€
D.O.C. Tuscante		28€
D.O.C. Chianti		25€
Désirs de Labarthe BIO <i>AOC Gaillac</i>	6,5€	24€
Prestige rouge <i>IGP Coteaux et Terrasses de Montauban</i>	6€	20€
Espérance BIO <i>AOC Pic Saint Loup Valflaunès</i>	7,5€	28€
Domaine Serre de Bovila <i>AOP Cahors 100% Malbec</i>	26€	
Aquilo BIO <i>AOC Saint-Sardos</i>	20€	

Vin au pichet 25cl 7€ - 50cl 12,5€

BOLLICINE

-	12cl	37,5cl	75cl
Champagne Pommery Brut royal	9€	30€	50€
D.O.C. Prosecco	9€		38€
Lambrusco Grasparossa Castelvetro Righi			35€

dolce vita*

VODKA

-	
Vodka Smirnoff Red 37,5° 4cl	8€
Vodka Absolut 40° 4cl	10€
Vodka Grey Goose 40° 4cl	12€

GIN

-	
Gin Gibson's 37,5° 4cl	7€
Gin Bombay Sapphire 40° 4cl	9€
Gin Generous - BIO France 44° 4cl	11€
Gin Castan BIO 100 % régional 45° 4cl	13€
Gin del professore Monsieur - Italie 43,7° 4cl	15€
Gin del professore Madame - Italie 42,9° 4cl	15€

RHUM

-	
Rhum Havana Club 3 ans 40° 4cl	7€
Rhum 3 rivières 50° 4cl	9€
Rhum Don Papa Baroko 40° 4cl	13€
Rhum Diplomatico Réserve exclusiva 40° 4cl	14€

WHISKY

-	
Whisky Four Roses Bourbon 40° 4cl	7€
Whisky J&B Rare 40° 4cl	7€
Whisky Jack Daniel's 40° 4cl	8€
Whisky Aberlour 10ans Reserve Single 40° 4cl	10€
Whisky Japonnais Tokinoka 40° 4cl	12€
Whisky Berbis - 100 % régional 43° 4cl	13€
Whisky Terrocita - 100 % régional 43° 4cl	15€
Whisky Lagavulin 16 Ans D'Âge 43° 4cl	16€

RÉGALEZ VOUS AUSSI SUR...



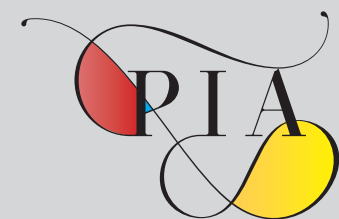
Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée. Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24. Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année. BIO : Produits issus de l'agriculture biologique. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %. Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

*accro aux vins

Posso
offrirti
qualcosa
da bere?*

à emporter

- TRATTORIA GOURMANDE -



*prenons un verre

Mangia bene

DEGUSTARE

-
- Tagliere de charcuteries
13€
- Giardiniera marinata
(olives, poivrons, câprons
artichauts)
8€
- Tagliere de fromages
affinés
13€
- Tagliere mixte
charcuteries et
fromages
13€

IMPULSIONE

-
- Salade de fruits frais
6€
- Café affogato
7€
- Fromage blanc et coulis
aux fruits rouges
5€

MANGIARE BENE

-
- Maxi croque-monsieur
au Comté
12€
- Lasagnes à la bolognaise *Bio*
13€

MINERALI

-
- Vittel (50 cl) 3,5€ (1L) 5€
- San Pellegrino (50 cl) 3,5€ (1L) 5€
- Eau zéro kilomètre (*Aquachiarra*) 75cl 4,50€
- Sirops à l'eau Monin 2,50€
- Diabolo Monin 2,50€

Ridi Spesso

COCKTAILS CON ALCOOL

10€

-
- Americano (12cl)
- Amore Spritz (20cl)
- Lady Tonic (20cl)
- Negroni (12cl)
- Spritz original (20cl)
- Spritz Saint Germain (20cl)
- Spritz des 4 saisons (20cl)

APERITIVO 5€

-
- Ricard 45° (4cl)
- Pastis 51 45° (4cl)
- Campari - *Italie* 25° (5cl)
- Martini rouge
Italie 14,4° (5cl)
- Martini blanc
Italie 14,4° (5cl)
- Porto rouge Graham's
Fine Tawny 19° (5cl)
- Porto blanc Graham's
Fine White 19° (5cl)
- Vin blanc crème de cassis,
pêche de vigne, mûre Cartron (12cl)

COCKTAILS SENZA ALCOOL

7€

-
- Le miel et la belle abeille (15cl)
- Martini Spritz floreale (20cl)
- Martini Spritz vibrante (20cl)
- Paloma (15cl)

BIRRE

-
- Bières pression
- Tigre Bock - (5,5° 25cl) 4,50€
- Tigre Bock - (5,5° 50cl) 7€
- Bière du moment - (25cl) 5,50€
- Bière du moment - (50cl) 8€
- Poretto - *Italie* - (5° 25cl) 6€
- Poretto - *Italie* - (5° 50cl) 8,50€
- IPA Madala BIO - (6,2° 25cl) 5€
- 100% régionale
- IPA Madala BIO - (6,2° 50cl) 7,50€
- 100% régionale
- Sélection de bières
artisanales de la Brasserie
d'Olt 100% régionale 7€
- Bières bouteille
- 1664 - (5,5° 25cl) 5€
- 1664 - (0° 33cl) 5€
- Carlsberg - (5,5° 33cl) 6€
- Grimbergen 6€
- (blonde, blanche, ambrée) (33cl)
- Peroni (5,1° 33cl) 6€

P S C H I I I I T

5€

-
- Coca Cola 33cl
- Coca Cola Zéro 33cl
- Fuzetea 25cl
- Fanta orange 25cl
- Jus d'orange 25cl
- Jus de pomme 25cl
- Jus de tomate 25cl
- Limonade de la Brasserie d'Olt 100% régionale 27,5cl
- Nectar d'ananas 25cl
- Nectar de fraise 25cl
- Nectar de pamplemousse 25cl
- Nectar d'abricot 25cl
- Orangina 25cl
- Perrier 33cl
- Schweppes agrumes 25cl
- Schweppes indian tonic 25cl
- Sprite 25cl

A L C O O L S

-
- Bas Armagnac Château Laubade VSOP 40° 4cl 7€
- Calvados Pays d'Auge Christian Drouin 41° 4cl 7€
- Cognac Courvoisier VSOP 40° 4cl 10€
- Cognac Hennessy VS 40° 4cl 8€
- Eau de vie Grappa Nardini *Italie* 50° 4cl 10€
- Eau de vie Joseph Cartron 45° 4cl 7€
- mirabelle, poire williams, vieille prune
- Téquila Olmega 38° 4cl 7€

DIGESTIVO

7€

-
- Get 27 17,9° (6cl)
- Get 31 24° (6cl)
- Bailey's 17° (4cl)
- Crèmes d'Antan (*Mentheuse, Pulpeuse, Croqueuse*)
100% régionale 15° (4cl)
- Amaretto Disaronno
Italie 28° (4cl)
- Limoncello di Sorrento
Italie 32° (4cl)
- Marsala - *Italie* 18° (4cl)
- Luxardo Maraschino
Italie 32° (4cl)

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.
Free carafe or glass of water on request.