

# TRATTORIA CUCINA ITALIANA

TOUT EST FAIT MAISON. TOUS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS EN DIRECT  
DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE. SANS INTERMÉDIAIRE.

## ANTIPASTI À PARTAGER

<b>BURRATA CON PAPPALÀ AL POMODORO (v)</b> ..... 13 Énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, pain perdu aux tomates San Marzano, ail et huile d'olive toscane	<b>POMODORO ADDICTION BRUSCHETTINA (veg)</b> ..... 3,5 Baby bruschetta imbibée d'eau de tomate, tomates datterino fraîches marinées dans l'huile d'olive extra vierge, ail et basilic frais
<b>STRACCIATELLA FUMÉE (v)</b> ..... 7 Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	<b>BRUSCHETTA SPLENDIDO SPLENDEnte (v)</b> ..... 9 Belle tranche de pain, juteuse mozzarella di bufala, champignons portobello grillés, girolles en aigre-doux, salsa verde salmoriglio
<b>BURRATA AL TARTUFO (v)</b> ..... 12 Décadente burrata de 125g à la crème de truffe, truffe noire de saison, huile d'olive, cerfeuil	<b>CEVICHE DI ORATA E KIWI</b> ..... 10 Ceviche de dorade, kiwi, frais, jus de citron, cerfeuil, coriandre, cibette, piment d'espelette, huile d'olive extra vierge
<b>I FORMAGGI DELLA SQUADRA (v)</b> ..... 12 La sélection de fromages en direct de nos producteurs : le gorgonzola de Giuseppe Castagna, le millefoglie al marzemino et le montasio de Matteo Perenzin, chutney d'oignons rouges maison	<b>CHOU-FLOWER POWER (v)</b> ..... 7 Chou-fleur rôti recouvert d'un pesto de graines (courge, tournesol et amande), soyeuse sauce au yaourt à la ciboulette, menthe et petites pousses fraîches
<b>ROLLING IN THE DIPS (v)</b> ..... 4,5 Focaccia gratinée au parmesan à dipper dans un houmous bien crémeux de lentilles corail et tomates confites, huile d'olive extra vierge, poivre noir	

## PASTA FRESCA

<b>LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v)</b> ..... 18 Mafaldine fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
<b>SPAGHETTI QUADRATI CACIO E PEPE (v)</b> ..... 13 Spaghetti quadrati, salsa cacio e pepe au Pecorino Romano et poivre noir	
<b>PACCHERO CRAZY IN LOVE (v)</b> ..... 13 Paccheri freschi, sauce de tomates San Marzano, juicy mozzarella di bufala, pesto de basilic bien frais, huile d'olive extra vierge, basilic	
<b>FUNGHI GNOCCHI (v)</b> ..... 15 Gnocchi de patate douce à la farine de châtaigne et blé, beurre noisette, mix de champignons sauvages, crème de Pecorino Romano, jus de champignons, chips de patate douce	
<b>PASTA ALLA PESCATORA PER 2</b> ..... 18 PP Paccheri freschi, baby tomates datterino, coques, moules, couteaux de mer crus et cuits, gingembre, persil, citron vert	

## PIZZA ROMANA

La farine Molino del Ponte, issue d'une attentive sélection des meilleurs grains de blé, que nous utilisons pour nos pizzas romaines provient tout droit de Castelvetrano, en Sicile.

<b>MAMMARGHERITA (v)</b> ..... 13 Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano reggiano, basilic frais	<b>CHEESELEADER (v)</b> ..... 13 Ricotta aux herbes, gorgonzola, parmigiano, mozza fior di latte, herbes fraîches
<b>MOMENT OF TRUFFE (v)</b> ..... 18 Mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette	<b>CHAMPIGNONS LEAGUE (veg)</b> ..... 14 Crème de champignons vegan, champignons portobello et pleurotes grillés, poudre d'olives séchées, salsa verde à l'estragon et ail
<b>MAKE VEGGIE GREAT AGAIN (v)</b> ..... 15 Mozza fior di latte, crème de bomba pugliese piquante, poivron corne rouge, cubes d'aubergines frites, rondelles de courgettes frites alla scapece, champignons portobello grillés, pesto de basilic frais	<b>BURRATA NEYMAR (v)</b> ..... 15 Sauce de tomates San Marzano, olives taggiasche, coeur de burrata, pesto de basilic bien frais


## DOLCI

<b>IL TIGRAMISÙ</b> ..... 7 Le classique qui fait du bien au corps et à l'âme	<b>THE FRESH PIE OF BEL AIR</b> ..... 8 Tarte au citron vert bien acidulée sur une pâte sablée croquante, un nuage de meringue, boom, fraîcheur instantanée
<b>PANNACOTTA E CREMA DI CASTAGNE</b> ..... 7 Dirty pannacotta à la crème de marrons, marmelade de poire et vanille, éclats de meringue	<b>CARPACCIO DI ANANAS</b> ..... 7 Carpaccio d'ananas ultra fondant, jus au fruit de la passion épicé, crème de coco fouettée, crumble de coco, fruit de la passion



## Supersonic Sundae

Gelato noisette, coulis de chocolat chaud, praliné noisette, gianduja, éclats de noisettes, Chantilly maison / 8

 Les plats (v) sont végétariens, les plats (veg) sont vegans.  
TAXES ET SERVICES COMPRIS, PRIX EN EUROS TTC. CHÈQUES NON ACCEPTÉS.  
LE REGISTRE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE AUPRÈS DE LA TEAM.  
WIFI: CHOCHOBOOGIE

## BIBITE FRESCHE BOISSONS FRAÎCHES

<b>SANBITTER</b> , 10cl ..... 4	<b>LURISIA CHINOTTO</b> / ARANCIA, 275cl ..... 5
<b>SCHWEPPE'S MIXER PREMIUM:</b> Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic Water, 20cl ..... 4	<b>COCA-COLA, COCA ZERO,</b> <b>COCA LIGHT</b> , 33cl ..... 4
<b>ACQUA PANNA</b> , 75cl ..... 4	<b>SAN PELLEGRINO</b> , 50cl / 1L ..... 3 / 4
<b>CITRONNADE CLASSIQUE</b> , 25cl ..... 3,5	<b>ORANGE PRESSÉE</b> , 25 cl ..... 5
<b>LIMONADE, PERRIER, JUS</b> , 20cl ..... 4	<b>SIROPS</b> 25cl ..... 2,5 (grenadine, pêche, menthe verte, orgeat)

## COCKTAILS VIRGINS

<b>LIMONATA LOVA</b> ..... 4 Citron jaune, cordial de gingembre et fruit de la passion, soda, 25cl	<b>LIKE A VIRGIN SPRITZ</b> ..... 7 Pamplemousse rose, citron, sirop d'orgeat, orange, San Bitter, 25cl
<b>DANSE AVEC LES TSARS</b> ..... 7 Virgin Moscow Mule aux fruits de la passion, citron vert, sirop de menthe, ginger beer Schweppes mixer premium, 30cl	

Tous les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

TOUT EST PRÉPARÉ  
ET INFUSÉ MAISON  
CHEF BARMAN : Nicola Incandela



## CAFFETTERIA

<b>CAFFÈ</b> ..... 2 Espresso, decaffeinato	<b>CAPPUCCINO</b> ..... 4 1 shot de caffè, délicieuse mousse de lait, lait chaud
<b>FLAT WHITE</b> ..... 4 2 shots de caffè, mousse de lait	<b>MAROCCHINO</b> ..... 4,5 2 shots de caffè, 1 shot de chocolat chaud, 2 shots de mousse de lait
<b>MATCHA LATTE</b> ..... 4 Poudre de thé vert, lait, de la balle	<b>CHAI LATTE</b> ..... 4 Lait bien chaud, mélange d'épices, thé noir
<b>CHOCO LOVE</b> ..... 5 Onctueux chocolat chaud à l'italienne	<b>CAFFÈ VIENNOISE NOCCIOLA</b> ..... 4,5 2 shot de caffè, chocolat chaud, chantilly à la noisette, chocolat râpé

## TÈ

<b>THÉ BIO</b> ..... 4 thé vert de Chine «Long Tseng bio» thé noir du Rwanda «Kinihira» thé blanc de Chine «Pai Mu Tan» thé rouge «Rooibos nature»	<b>INFUSION BIG MÈMÈ</b> ..... 4 romarin, thym et herbes cueillies avec amour
<b>INFUSION FRUTTI ROSSI</b> ..... 4 fruits rouges, pomme, fleur de sureau	

DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE A ÉTÉ ÉLABORÉE AFIN D'OFFRIR UNE MAJORITÉ DE PLATS VÉGÉTARIENS (90% AU TOTAL). NOTRE ENGAGEMENT PASSE ÉGALEMENT PAR L'ULTRA TRANSPARENCE SUR LA SÉLECTION ET L'ORIGINE DE NOS PRODUITS.

Chef : Lucia Alessio, Manager : Saverio Aureli | **AUTUNNO 2020**  
RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA

## BIRRE IN BOTTIGLIA

33cl

<b>BIÈRE DE SAISON, SIBILLA 6'</b> ..... 6   TOCCALMATTO   Florale & épicée.
<b>BITTER ALE, STRAY DOG BITTER 4'2</b> ..... 6   TOCCALMATTO   Fruitée, des notes d'agrumes.
<b>PACIFIC IPA, ZONA CESARINI 6'6</b> ..... 6   TOCCALMATTO   Une explosion d'agrumes et de mangue.

## COCKTAILS

<b>BIG MAMMA</b> ..... 10 Vodka Ketel One, Cordial lime, Ginger Ale Schweppes mixer premium, fruits & love, 25cl
<b>BELLINI SPRITZ</b> ..... 8 Prosecco Martini, purée de pêche blanche, framboise, 25cl
<b>SPRITZ MIMOSA</b> ..... 8 Prosecco Martini, liqueur de bergamotte Quaglia, oranges juteuses, 25cl
<b>EUPHORIA SPRITZ</b> ..... 9 Lambrusco pétillant, vodka Ketel One à la framboise, cranberry, bitter au pamplemousse, romarin, 20cl
<b>SPRITZ ABSOLUTE ZERO</b> ..... 9 Vermouth à la fleur de sureau, Prosecco, pomme, menthe, concombre, 25cl
<b>ZEROTTO</b> ..... 8 Martini Bianco, Campari Bitter, chinotto Lurisia, cordial de gingembre, bitter orange, 20cl
<b>MODJOJITO</b> ..... 10 Rhum Trois Rivières cuvée Big Bamma, Rhum Havana Club 3 ans, sirop de safran, fruit de la passion et maracuja, menthe, citron vert, 25cl
<b>MANGOOO MULE</b> ..... 12 Whiskey Bulleit Bourbon, mangue, bitter cardamome, ginger beer, Schweppes mixer premium, citron vert, 30cl
<b>APOCALIPS NOW</b> ..... 10 Gin Tanqueray, sirop de sauge et fruits rouges, pomme, citron vert, 16cl

## DIGESTIVI ARTIGIANALI

4cl

<b>BRANCA MENTA, FERNET BRANCA</b> ..... 6
<b>BRAULIO, CYNAR, AMARO DEL CAPO, MONTENEGRO</b> ..... 6
<b>SAMBUCA, BAILEYS, FRANGELICO</b> ..... 6
<b>RAMAZZOTTI, AMARETTO DI SARONNO</b> ..... 6
<b>NARDINI: Rabarbaro, Tagliatella, Bitter</b> ..... 5
<b>QUAGLIA: Bergamotto, Chinotto, Camomilla</b> ..... 6

## GRAPPE

4cl

<b>NARDINI GRAPPA BIANCA</b> (Bassano del Grappa, Veneto)..... 7
<b>NARDINI GRAPPA RISERVA</b> (Bassano del Grappa, Veneto)..... 10
<b>GRAPPA SARPA ORO DI POLI</b> (Schiavon, Veneto)..... 11
<b>GRAPPA SASSICAIA DI POLI</b> (Schiavon, Veneto)..... 16

## VINO

### LES BLANCS COUPS DE CŒUR

15cl/75cl

**TREBBIANO RUBICONE D.O.C. 2019**  
| EMILIA ROMAGNA | Colle del Gelso ..... 5/22  
Sec et subtil, une symphonie.

**VERMENTINO, BROTHERS IN WINE, TERRE  
SICILANE I.G.T. 2019**  
| SICILIA | Rocca ..... 24  
De la pêche et des notes de fleurs.  
Du peps pour bien démarrer votre apéro.

**FALERIO DEI COLLI ASCOLANI D.O.C. 2018\***  
| MARCHE | San Filippo ..... 6/27  
Léger et frais, un vin de soleil et de teuf.

**SOAVE CLASSICO D.O.C., TERRELUNGHE 2018**  
| VENETO | Vicentini ..... 29  
Aussi simple et léger qu'un dimanche matin.

**GRILLO, VITESE D.O.C. SICILIA 2019\***  
| SICILIA | Colomba Bianca ..... 7/32  
Du jasmin, des fleurs blanches,  
c'est un romantique.

**FALANGHINA I.G.P. PAESTUM 2018**  
| CAMPANIA | Porconero ..... 8/38  
Décidément, c'est dément.

**RIESLING RENANO I.G.T., PREACIPUUS 2017**  
| TRENTINO | Roeno ..... 45  
Un projet ambitieux au résultat bluffant, un vin  
unique aux notes de pêche.

### LES ROSÉS

**PINOT GRIGIO ROSATO DELLE VENEZIE  
D.O.C. 2019\*** | VENETO | Bosco del Merlo ..... 6/27  
Un transat, le bruit des vagues, un verre  
bien frais. On s'y croirait.

### LES PÉTILLANTS

**LAMBRUSCO REGGIANO I.G.P. NM\*,  
MEMORIA D'ORO** | EMILIA-ROMAGNA |  
Medici Ermete ..... 5,5/24  
Le vin rouge pétillant de la fête italienne  
à Rome, Sienne ou Venise... La grande bellezza!

**MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO  
2019** | PIEMONTE | Gilli ..... 6,5/29  
Celui-ci c'est un audacieux, bulles fines, notes de  
fruits rouges et de fleurs.

**PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
D.O.C.G NM, LE FADE** | VENETO | Luca Ricci .. 6,5/29  
La star des pétillants italiens.  
Frais, subtil, bonheur.

**MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. CANELLI 2019,  
MONCALVINA** | PIEMONTE | Coppo ..... 7,5/34  
Doux, léger et rond, avec des saveurs de fleur  
d'orange, litchi et fruits exotiques. Pour Victor,  
«S'il fallait ne prendre qu'une bouteille  
ce serait celle-là»

**ROSE LINDA 10 NM** | LOMBARDIA | Ricchi ..... 44  
On fait péter le bouchon en toute occasion.

**FRANCIACORTA D.O.C.G., PRESTIGE BRUT**  
| LOMBARDIA | Ca del Bosco ..... 69  
Le génial pétillant de ceux qui ont des trucs  
à fêter.

### VINI DOLCI

15cl / 75cl

**MONCALVINA, COPPO** ..... 7,5/34  
Pétillant. Blanc et fruité, de la balle.

**MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO,  
CASCINA GILLI** ..... 6,5/29  
Pétillant. Rouge et doux.

### LES ROUGES COUPS DE CŒUR

**SANGIOVESE RUBICONE I.G.T 2019\***  
| EMILIA ROMAGNA | Simonia ..... 5/22  
Comme l'impression d'être au bord d'une piscine  
à débordement, coucher de soleil sur Capri  
en option.

**NERO DI TROIA PUGLIA I.G.T. 2018**  
| PUGLIA | Rocca ..... 24  
Il a de quoi se faire respecter, he's got the power!

**NERO D'AVOLA D.O.C. 2019\***  
| SICILIA | Capanera ..... 6/27  
Le symbole de la Sicile authentique,  
robe rouge rubis et bouquet de fruits frais.

**CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G., POGGIO AI  
GRILLI 2018\*** | TOSCANA | Tenuta San Jacopo . 7/32  
Des notes de prune et de cerise, l'expression d'un  
terroir historique.

**BARBERA D'ASTI D.O.C.G, 2018, L'AVVOCATA**  
| PIEMONTE | Coppo ..... 8/38  
Frais. Des notes de cerises, poivre et lavande.

**RUBICONE CENTESIMINO I.G.T. 2018\*, CENTUPLO**  
| EMILIA ROMAGNA | Tenuta Santa Lucia ..... 43  
Facile et léger, des notes d'agrumes.  
Un petit vent de fraîcheur.

**GRECO NERO VINO ROSSO 2017\*** | CALABRIA |  
Nasciri ..... 48  
Un vin naturel, pour les amateurs seulement!

### LES GRANDS ROUGES POUR LES GRANDS

**PRIMITIVO D.O.C GIOIA DEL COLLE,  
SENATORE 2015** | PUGLIA | Coppi ..... 56  
Le vin noble des grands sénateurs, du tanin,  
de la force, du caractère!

**FRAPPATO SICILIA I.G.T. 2018\***  
| SICILIA | Cos ..... 65  
Un nez qui s'ouvre sur des notes fruitées  
de griotte, des tanins frais et robustes.  
L'accord parfait avec les viandes rouges  
et les gibiers.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G,  
CORTE GIARA 2016** | VENETO | Allegrini ..... 71  
Outrageusement bon. Mais ce n'est pas  
une excuse pour essayer d'appeler votre ex dans  
une pathétique tentative de réparer l'irréparable.

**BAROLO D.O.C.G., CAMILLA 2015**  
| PIEMONTE | Grimaldi Bruna ..... 79  
Des vignes à 400 mètres au dessus de la mer,  
toujours plus près du soleil.

**BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G 2015**  
| TOSCANA | Tricerchi ..... 89  
Hors compétition. L'un des vins rouges les plus  
renommés en Italie et dans le monde.

**PINOT NERO, OLTREPÓ PAVESE D.O.C. 2013**  
| LOMBARDIA | Tenuta Mazzolino ..... 96  
Un vin équilibré, des notes de violettes, myrtilles,  
just go for it.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.,  
GUGLIEMO DI JAGO 1998**  
| VENETO | Villa Spinosa ..... 119  
Si vous hésitez à vous faire une virée en Vénétie,  
ce vin là finira de vous convaincre.

**BARBARESCO D.O.C.G., COTTA 2013**  
| PIEMONTE | Sottimano ..... 133  
Le barbaresco qui met à l'amende bien des barolos!

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. 2015\***  
| ABRUZZO | Emidio Pepe ..... 145  
Des raisins cueillis à la main, triés sur  
le volet et pressés manuellement pour un vin  
en biodynamie d'une profondeur de saveurs  
peu communes.

\* les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés,  
biodynamiques ou naturels  
les millésimes sont susceptibles de variations