

TRATTORIA VEGETARIANA

CUCINA ITALIANA

Tout est fait maison. Tous nos produits italiens sont importés en direct de nos producteurs en Italie.
Sans intermédiaire. Pour le reste, on achète uniquement des produits français.

RAGAZZI, BENVENUTI DANS L'ÈRE DU DIRTY VEGGIE. ON VOUS RETROUVE AVEC UN MENU FULL VEGGIE, DES ASSIETTES MAXI DIRTY ET LES MEILLEURS PRODUITS DE SAISON EN DIRECT DE LA BOTTE, LE TOUT CHAPOTÉ PAR NOTRE KING EDOARDO. VENI, VERDI, VEGGIE !

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

STRACCIATELLA FUMÉE (V) : juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère / 7

B2O BURRATA (V) : énorme burrata de 250gr, piment d'Espelette, basilic frais, filet d'huile verte aux herbes e basta / 11

BOCCONCINI AL TARTUFO (V) : mignons bocconcini de mozzarella di bufala, crème de truffe, truffe fraîche de saison et ciboulette / 12



LA SQUADRA VOUS CONSEILLE LE COCKTAIL QUI S'ACOQUINERA LE MIEUX AVEC VOTRE PLAT



ANTIPASTI

ON (F)LEEK (V) : poireaux ultra fondants brûlés (don't eat the skin), straciatella fumée, éclats de noisettes, vinaigrette aux cornichons, oignons rouges, graines de moutarde, petites herbes fraîches et poudre de poireaux brûlé on top / 8

CHE CAVOLO (V) : fougoux chou pointu rôti, labneh couli-coulant, vinaigrette au sésame, herbes fraîches / 9

CRUSTY FUNGHI (V) : vol-au-vent garni de champignons cardoncelli et vinaigrette, oignons jaunes alla genovese et salsa verde au persil / 9

SWEET DIPS ARE MADE OF THIS (V) : duo de dips : houmous de pois chiches, filet d'huile au piment, salade de pois chiches et oignons rouges - fraîche salade de betteraves, pousses de cresson et échalotes en aigre-doux - le tout acoquiné de crusty chips de socca et de pane guttiau / 13

CAMEMBERT DI BUFALA E FOCACCIA (V) : crémeux camembert di bufala et sa fluffy focaccia maison, réduction de vin rouge et thym on top / 10



TIGRAMISÙ / 7

le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

PANNA COTTA ALLA PERA / 7

panna cotta ultra crémeuse à la vanille et sa douce confiture de poires

PRIMI PIATTI

CRAZY SAN MARZANO (V) / 13

paccheri à la sauce de tomates San Marzano, straciatella, mignonnes tomates confites à l'ail, piment d'Espelette et basilic
🍷 LIMONATA JOHN LIMON

LINGUINE CACIO E PEPE 2.0 (V) / 17

démentes linguine cacio e pepe servies depuis la meule de Pecorino Romano 🍷 CARCIOFI NEGRONI

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) / 18

mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons 🍷 CBD FASHIONED

LASAGNA SITUATIONS (V) / 15

dirty lasagna verticale à la courge de Mantova rôtie, radicchio di Chioggia au vin rouge, béchamel, provola fumée et pecorino, crème de parmigiano on top 🍷 AUTENTICO RICO

LE MONT FUNGHI (V) / 16

agnolotti del plin farcis à la straciatella fumée, soyeuse sauce aux champignons sauvages et demi-glace aux champignons, avalanche de poudre de romarin, sauge et parmigiano 🍷 SPRITZ ME TWICE

SECONDI PIATTI

M. PATATE (V) : dodues pommes de terre cuites en papillote puis frites, chou kale sauté à la sauce soja, crème de provolone et crème épaisse, graines de sarrasin on top / 13 🍷 CBD FASHIONED

SPIEDINO VERDE (V) : brochette full-veggie composée d'héliantis confit (de la famille du topinambour), chou pak choï sauté, oignons en aigre-doux et scamorza fumée, soyeuse sauce bagna cauda aux amandes, oseille fraîche / 15 🍷 SPRITZ ME TWICE

SCARMOZA AFFUMICATA (V) : scamorza fumée aux épices et grillée au four, cime di rapa sautées à l'ail et topinambours confits puis assaisonnés au vinaigre et à la menthe / 19 🍷 BLOODY BIG MARY

PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V) / 12

mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais 🍷 SPRITZ ME TWICE

MOMENT OF TRUFFE (V) / 18

mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette 🍷 CBD FASHIONED

CERTIFIED CALZONE LOVERS (V) / 15

calzone toute chaude fourrée aux champignons portobello et pleurotes rôties, provola fumée, roquette, estragon, menthe, noisettes torréfiées et olives taggiasche, le tout recouvert d'une avalanche de scamorza fumée 🍷 PEPPERONI MULE

SHOTGUN! (V) / 13

crème de courge de Mantova, courge rôtie et marinée, provola fumée, pesto de graines, copeaux de fromage raspadura, petites pousses de cresson 🍷 CARCIOFI NEGRONI

EN BOMBA BÉBÉ (V) / 14

sauce de tomates San Marzano et bomba pugliese, mozza fior di latte, straciatella fumée, mignonnes tomates Datterino, oignons rouges confits, estragon 🍷 HALL BERRIES

AS ROMA (V) / 15

crème de Pecorino Romano, provola fumée, salsiccia veggio de lentilles aux épices, pommes de terre au four, poudre de sauge et romarin 🍷 BIG MAMMA

DOLCI

INSALATA DI FICHI (VEG) / 7

fraîche salade de figues, chantilly vegan ultra légère, marmelade d'oranges et crunchy granola maison

PANNA COTTA AL TARTUFO / 9

on vous présente le plus audacieux de nos dolci : une panna cotta ultra crémeuse à la vanille et truffe fraîche de saison

GELATO ALLA RICOTTA E OLIO DI OLIVA / 6,5

gelato à la ricotta di bufala et filet d'huile d'olive parfumée au basilic

LA TORTA AL CIOCCOLATO / 7

tarte XXL surmontée de 3 couches de chocolats crémeux et fondants, crusty base de choco-céréales

VINI

BRUNCH DI BIGLOVE

CUCINA ITALIANA

TOUT EST FAIT MAISON. TOUTS NOS PRODUITS ITALIENS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE. SANS INTERMÉDIAIRE. POUR LE RESTE, ON ACHÈTE UNIQUEMENT DES PRODUITS FRANÇAIS.

RAGAZZI, BENVENUTI DANS L'ÈRE DU DIRTY VEGGIE. ON VOUS RETROUVE AVEC UN MENU FULL VEGGIE, DES ASSIETTES MAXI DIRTY ET LES MEILLEURS PRODUITS DE SAISON EN DIRECT DE LA BOTTE, LE TOUT CHAPOTÉ PAR LE KING EDOARDO. VENI, VERDI, VEGGIE !

BRUNCH SAMEDI & DIMANCHE

10H - 15H30



BIG BRUNCH

/ 25 PAR PERSONNE

BREAK FA(S)T (V)

petit-dej' anglais twisté à la sauce ritale : scotch eggs full-veggie à la sauce béarnaise et bomba pugliese hot - haricots à la sauce de tomates à la mode fiorentine - baby tranche de pain aux céréales, crème épaisse et chou kale sauté à l'ail

+

IL PANCAKE CLASSICO (V)

fluffy pancake et son avalanche de sirop d'érable

ou

LE PAIN PERDU RETROUVÉ (V)

dodue brioche recouverte de beurre demi-sel, poire pochée à la vanille, fraîche boule de glace aux noisettes et éclats de cacahuètes caramélisées on top

+

1 BOISSON TOUTE CHAUDE AU CHOIX

+

1 JUS AU CHOIX

(Orange pressée / Purple rain / All green)

ou

1 SPRITZ AU CHOIX (supp. de 4€)

Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo Spritz / Bellini Spritz / Spritz Me Twice / Mimosa Spritz

TRUFFLE LOVERS

BRUNCH / 32 PAR PERSONNE

BRIOCHE TRUFFÉE (V)

trop bonne brioche recouverte d'œufs brouillés à la truffe, crème cacio e pepe, truffe fraîche de saison et ciboulette

+

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)

mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons (1/2 part)

+

PANNA COTTA AL TARTUFO

on vous présente le plus audacieux de nos dolci: une panna cotta ultra crémeuse à la vanille et truffe fraîche de saison

+

1 BOISSON TOUTE CHAUDE AU CHOIX

+

1 JUS AU CHOIX

(Orange pressée / Purple rain / All green)

ou

1 SPRITZ AU CHOIX (supp. de 4€)

Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo Spritz / Bellini Spritz / Spritz Me Twice / Mimosa Spritz



CAFFETTERIA

CAFFÈ.....2
Espresso, decaffeinato

CAPPUCCINO.....4
1 shot de caffè, délicieuse mousse de lait, lait chaud

FLAT WHITE.....4
2 shots de caffè, mousse de lait

MATCHA LATTE.....4
poudre de thé vert, lait, de la balle

MAROCCHINO.....4,5
2 shots de caffè, 1 shot de chocolat chaud,
2 shots de mousse de lait

CHAI LATTE.....4
lait bien chaud, mélange d'épices, thé noir

CHOCO LOVE.....5
onctueux chocolat chaud à l'italienne

BUONI PRODOTTI

STRACCIATELLA FUMÉE (V) : juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère / 7

B20 BURRATA (V) : énorme burrata de 250gr, piment d'Espelette, basilic frais, filet d'huile verte aux herbes e basta / 11

BOCCONCINI AL TARTUFO (V) : mignons bocconcini de mozzarella di bufala, crème de truffe, truffe fraîche de saison et ciboulette / 12

PRIMI PIATTI

CRAZY SAN MARZANO (V) / 13

paccheri à la sauce de tomates San Marzano, stracciatella, mignonnes tomates confites à l'ail, piment d'Espelette et basilic

LA FAMEUSE PÂTE À

LA TRUFFE (V) / 18

mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons

PIZZA NAPOLETANA

AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V) / 12

mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais

MOMENT OF TRUFFE (V) / 18

mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette

EN BOMBA BÉBÉ (V) / 14

sauce de tomates San Marzano et bomba pugliese, mozza fior di latte, stracciatella fumée, mignonnes tomates Datterino, oignons rouges confits, estragon

DOLCI

TIGRAMISÙ / 7

le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

INSALATA DI FICHI (VEG) / 7

fraîche salade de figues, chantilly vegan ultra légère, marmelade d'oranges et crunchy granola maison

PANNA COTTA AL TARTUFO / 9

on vous présente le plus audacieux de nos dolci: une panna cotta ultra crémeuse à la vanille et truffe fraîche de saison

TÈ

THÉ BIO.....4
thé vert de Chine « Long Tseng bio »
thé noir du Rwanda « Kinihira »
thé blanc de Chine « Pai Mu Tan »
thé rouge « Rooibos nature »

INFUSION BIG MÉMÉ.....4
romarin, thym et herbes cueillies avec amour

INFUSION FRUTTI ROSSI.....4
fruits rouges, pommes, fleur de sureau