

Restaurant Pizzeria

La Tradizione

Menu

C'était en 2003 que Massimo et Orietta ont laissé derrière eux le chaos urbain pour ouvrir un nouveau local à Mestrino, où ils ont été accueillis avec affection depuis maintenant 20 ans !

La passion du Chef Massimo, toujours en quête d'innovation tout en prônant la simplicité et l'authenticité, et l'amour d'Orietta pour l'accueil des hôtes, ont donné naissance à une alchimie magique dans leur métier et dans leur vie.

Massimo et Orietta vous souhaitent la bienvenue avec l'espoir de vous faire vivre une expérience unique à travers leurs plats accompagnés d'une excellente carte des vins.

Le dimanche midi

Nous vous proposons de redécouvrir les saveurs anciennes de notre

Tradition Chariot de viande bouillie mélangée selon qté (à composer selon vos préférences)

- Cotechino (saucisse de porc), langue fraîche et salée, côte de veau, muscle de boeuf, tête de viande, queue de boeuf, pied de porc, poule

ACCOMPAGNÉ DE NOS SAUCES :

- KREN (12)
- SAUCE VERTE
- MOSTARDA (12)
- CONFITURE D'OIGNON DE TROPEA (12)

Nous vous recommandons nos plats d'accompagnement du jour :

Purée de pommes de terre nouvelles, légumes mélangés cuits avec des lardons et de l'oignon (7)

ENTREES DE VIANDE

Planche de charcuterie mixte avec fromages bleu Maremma, fromages Piave affiné et Imbriago, accompagnés de miel d'acacia (7)	€13.00
Lard de Colonnata avec crostinis (1)	€9.00
Salade de Trévisé avec poitrine et vinaigre balsamique (1,12)	€9.00
Jambon de Parme et mozzarella de bufflonne (7)	€12.00
Tartare de fassona avec pétales de truffe noire et tomates cerise jaunes semi-sèches (12)	€14.50
Carne salada (viande salée) du Trentin avec tomates cerise séchées et Parmigiano Reggiano (7,12)	€12.00
Black Angus fumé avec oignons précédemment étuvés à la bière et au curry (1,5)	€12.50

ENTREES DE POISSON

Crevettes mantis à la vapeur (4)	€10.00
Aragnée de mer (4)	€18.00
Tourteau (4)	€16.00
Plateau de langoustines crues (4,2)	€16.00
Plateau de carpaccio de saumon sauvage, thon à nageoires jaunes, bar d'Orbetello (4)	€16.00
Cru Imperial : saumon sauvage, thon à nageoires jaunes, bar d'Orbetello, langoustines, crevettes rouges, crevettes violettes, huître, coquille Saint- Jacques, crevettes mantis (4,2,14)	€35.00
Huître Fines de Claires, Marennes, France (14)	€ 5.00
Huître Sandalia, Arbatax, Sardaigne (14)	€ 5.00
Oursins, en saison (14) : locaux € 4,00 / français € 9,00	
Entrée de poissons mixtes: coquille Saint-Jacques au cognac, pieuvre, seiches, capucettes, anchois marinés, sardines, crevettes in saor (aux oignons), cigales de mer (4,1,2,5,14)	€16.00
Coquille Saint-Jacques gratinée ou au cognac à l'unité (4,1,14)	€ 4.00
Moules de Pellestrina et palourdes à la marinara avec des tomates légèrement épicée, avec des croûtons (4,1,14)	€13.00
Grand mix gratiné avec des vanneaux, coquilles Saint-Jacques, couteaux langoustines, gambas (4,2,7,1,14)	€18.00
Tartare de saumon et avocat mariné au citron vert (4)	€16.00
Tartare de thon et avocat mariné au citron vert (4)	€16.00
Sardines et crevettes in saor (aux oignons) (4,1,5)	€11.00
Sélection top qualité de filets d'anchois de la mer Cantabrique avec du beurre et des croûtons chauds (4,1)	€12.00
Salade tiède de fruits de mer (4)	€12.00
Petits poulpes en ragoût avec burrata (1,5)	€ 9.50
Mélange fumé : espadon, thon, morue crémeux avec des croûtons et du beurre d'Asiago (4,1)	€14.00

PREMIERS PLAS DE POISSON

Spaghetti la Tradizione (moules, palourdes, crevettes, langoustines, coquilles Saint-Jacques, tomate) (4,2,1)	€14.50
Soupe de poisson avec croûtons de pain chaud (4,2,1)	€18.00
Pâtes Paccheri aux palourdes, crevettes, tomates cerises, paprika (4,2,1)	€11.50
Pâtes Paccheri à la méditerranéenne (fruits de mer mélangés) (4,2,1)	€11.50
Pâtes Bigoli carbonara de thon avec bottarga (4,2,1)	€11.00
Pâtes Paccheri à la méditerranéenne (fruits de mer mélangés) (4,2,1)	€11.50
Thon à la sauce d'homard (1/2 homard) (4,2,1)	€18.00
Thon cacio e pepe (fromage et poivre) avec langoustines marinées à l'Aperol et au citron vert (4,2,1)	€14.00
Gnocchi maison avec queues de crevettes et tomates cerises (4,2,1)	€11.00
Gnocchi de pommes de terre à l'aragnée de mer et crème de langoustines (4,2,1)	€14.00
Pâtes Tagliolini noirs avec seiches locales et parfum d'agrumes (4,2,1)	€14.00
Pâtes Spaghettone de Gragnano avec palourdes du terroir (4,2,1)	€14.00
Risotto aux seiches noires* (4,2,1,7)	€12.00
Risotto aux fruits de mer mixtes de l'Adriatique* (4,2,1,7)	€13.00
Risotto aux coquilles Saint-Jacques et fleurs de courgette* (4,2,1,7)	€14.00
Risotto aux langoustines et oursins* (4,2,1,7)	€16.00

*risotto pour un minimum de deux personnes

PREMIERS PLATS DE VIANDE

Gnocchi de pommes de terre avec fromages, noix, pâté de truffe (1,8,7)	€10.00
Gnocchi de pommes de terre avec tomates cerises, stracciatella de bufflonne, basilic (1,7)	€10.00
Pâtes Paccheri au ragoût de viande (1,7)	€10.00
Pâtes Paccheri pecoraia (1,7)	€10.00
Pâtes Bigoli carbonara (1,7,3)	€11.00
Pâtes Bigoli au ragoût de canard (1,7)	€11.00
Risotto avec radicchio tardif, Tastasale (viand de saucisse) et coeur de fromage Crescenza * (1,7)	€11.00
Raviolis faits main avec coeur d'aubergine et scamorza, sautés avec coulis de tomate, speck croustillant, parfum de poivron (1,7)	€11.00

PLATS DE NOTRE TRADITION VENETIENNE

Morue crémeuse avec croûtons	€10.00
Sardines in saor (aux oignons)	€ 9.00
Pâtes Bigoli à la morue (1,4,7)	€10.00
Soupe d'haricots avec Pâtes maltagliati (1)	€ 8.00
Risotto à la vénitienne avec foies de poulet, entrailles de poulet (7)	€10.50
Ragoût d'âne avec polenta	€13.00
Morue à la vicentine (1,7)	€15.00

PLATS PRINCIPAUX AU POISSON

Tranches de thon au sésame sur lit de roquette et vinaigre balsamique (1,2,4,11)	€15.00
Thon en croûte de panko avec avocat et wasabi (1,4)	€18.00
Pieuvre grillée avec tartare de tomate fraîche et houmous de pois chiches (4)	€16.00
Escalope de saumon avec tomates en tranches, fromage scamorza fumé, romarin, graines de pavot (4,7)	€13.00
Crevettes avec radicchio grillé, vinaigre balsamique (2,1)	€16.00
Bar au sel (4) les 100 grammes	€3.00
Turbot au four avec pommes de terre, olives taggiasche, câpres, tomates les 100 grammes	€3.50
Grande grillade avec homard, langoustines, crevettes, seiches, coquilles Saint-Jacques (4,2) pièce 30,00 € minimum 2 portions	
Seiches noires avec polenta (1,4)	€14.00
Grande catalane de poisson avec: homard, araignée de mer, tourteau, crevettes, langoustines, cigales de mer, fruits de mer mélangés bouillis, légumes frais de saison (1,4,2) pièce 60,00 € minimum 2 portions (* réservation recommandée)	
Dorade au four avec poivrons et olives noires au vin Soave (4)	€16.00
Friture de poissons variés (calmars, crevettes, petites seiches, anguilles, sardines) (2,4,1)	€12.50
Lotte en croûte de légumes grillés gratinée (1,4)	€16.00
Grillade mixte de poissons pièce	€19.00
Poisson du jour les 100 grammes	€3.50

PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE

Tranches de filet de poulet avec épinards, dés de tomates et yaourt grec (7) €12.00

Carpaccio de filet de boeuf avec mesclun et copeaux de parmesan (7) €17.00

Escalope à la milanaise (1,3) €10.50

TRANCHES DE ROAST-BEEF BLACK ANGUS (1,5,7,10) €16.50

Proposées en différentes variantes :

- Au romarin
- Roquette et vinaigre balsamique de Modène IGP
- Radicchio rouge de Trévisé et noix

FILET DE BOEUF (1,5,7,10) €21.00
(Origin: France, Limousine selection)

Nos filets peuvent être préparés de différentes manières :

- Au poivre vert
- Avec radicchio de Trévisé grillé, gorgonzola DOP et speck croustillant
- Au pâté de truffe
- Grillé

CÔTELETTE €17.00

Gold et White Ribeye, affinée au minimum 40 jours dans une chambre ventilée avec un marbrage important, ce qui rend la viande tendre et savoureuse une fois cuite

FIorentina les 100 grammes 4,50 €

GRANDES SALADES

LA TRADIZIONE (4,7,14)	€10.00
Salade mixte, tomates cerises, mozzarella, thon, maïs, crevettes	
MÉDITERRANÉENNE (3,7)	€10.00
Salade mixte, tomates, mozzarella, maïs, copeaux de parmesan, oeufs durs	
GRECQUE (7)	€11.00
Salade mixte, olives noires, oignon, tomates cerises, poivrons, feta grecque	
NEPTUNE (2,4,14)	€12.00
Salade mixte, crevettes, poulpe, seiche, tomates cerises	
AZTÈQUE (1,4,7)	€10.00
Salade mixte, artichauts, thon, mozzarella, maïs, roquette	
PIZZAIOLA (4,7)	€10.00
Salade mixte, tomates cerises, mozzarella, olives, câpres, anchois, origan	

ACCOMPAGNEMENTS € 4.50

Légumes mixtes frits (1,3,5)

Légumes grillés

Frites (5)

Salade mixte

Accompagnement du jour

SUGGESTION DE NOUVELLES PIZZAS

NORCINA (1,7) Mozzarella, crème de truffe, saucisse, cèpes, pétales de truffe	€13.00
DELICATA (1,4,7) Mozzarella, fleurs de courgette, anchois, burrata	€11.00
MEDITERRANEA (1,4,7) Mozzarella, Philadelphia, oignon rouge de Tropea caramélisé, thon, espadon fumé, poivre noir, zeste de citron vert	€12.50
SFIZIOSA (1,7,8) Mozzarella, mortadella, pesto de pistache, burrata	€11.00
CALABRESE (1,7) Tomate, mozzarella, tomates séchées, saucisse épicée calabraise, oignon rouge de Tropea, anchois	€10.50
SPAGNOLA (1,4,7) Mozzarella, tomates confites, ricotta, roquette, carne salada (viande salée)	€12.00
SOFISTICATA (1,7) Mozzarella, salade de chou rouge, carne salada (viande salée), copeaux de parmesan	€11.00
FRIARIELLI (1,7) Sauce tomate, mozzarella, saucisse, brocolis raves, gorgonzola	€10.00
AUDACE (1,7) Pizza blanche avec mozzarella, tomates cerise confites, oignons confits à la bière et au curry, speck de Black Angus fumé, roquette	€12.00
SAPORITA (1,7) Mozzarella, tomates cerise confites, gorgonzola, roquette, carne salada (viande salée) 12,00 €	€12.00
LEO (1,7) Mozzarella, chou rouge, saucisse, brie	€11.50

PIZZAS TRADITIONNELLES

MARINARA (1,7) Tomate, ail, origan	€5.50
MARGHERITA (1,7) Tomate, mozzarella	€6.00
PUGLIESE (1,7) Tomate, mozzarella, oignon	€7.00
ROMANA Tomate, mozzarella, anchois (1,4,7)	€7.00
NAPOLETANA Tomate, mozzarella, anchois, câpres (1,4,7)	€7.50
PROSCIUTTO Tomate, mozzarella, jambon cuit (1,7)	€8.00
SICILIANA Tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois (1,4,7)	€8.00
FUNGHI Tomate, mozzarella, champignons (1,7)	€7.50
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons (1,7)	€8.00
CAPRICCIOSA Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts (1,7)	€8.50
4 STAGIONI Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, salami épicé (1,7)	€9.00
THON ET OIGNON Tomate, mozzarella, thon, oignon (1,4,7)	€7.50
4 FROMAGES Tomate, mozzarella, fromages mixtes (1,7)	€8.50

PIZZAS TRADITIONNELLES

INGLESINA Tomate, mozzarella, jambon cru (1,7)	€9.50
FRANCESINA Tomate, mozzarella, speck (1,7)	€9.50
ORTOLANA Tomate, mozzarella, légumes de saison (1,7)	€7.50
MELANZANE Tomate, mozzarella, aubergines grillées (1,7)	€7.50
CALZONE Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons (1,7)	€8.00
BASSANESE Tomate, mozzarella, asperges, oeufs (1,3,7)	€9.00
DIAVOLA Tomate, mozzarella, saucisson piquant (1,7) 7,50 €	€7.50
CAPRESE Tomate, mozzarella, tomates en tranches, basilic (1,7)	€7.50
RADICCHIO E GRANA Tomate, mozzarella, radicchio, parmesan (1,7)	€9.00
VIENNESE Tomate, mozzarella, saucisse de Vienne (1,7) 7,00 €	€7.00
TIROLESE Tomate, mozzarella, speck, saucisse de Vienne (1,7)	€8.50
BOSCAIOLA Tomate, mozzarella, champignons mixtes (1,7)	€8.50
PARMIGIANA Tomate, mozzarella, aubergines, parmesan en cuisson (1,7)	€8.50

PIZZAS SPECIALES

DUCHESSA Tomate, mozzarella, cèpes, brie, asperges (1,7)	€9.50
CARBONARA Tomate, mozzarella, oeufs, pancetta, parmesan (1,3,7)	€9.50
PROVENZALE Tomate, mozzarella, tomates en tranches, fromage scamorza (1,7)	€9.00
ESPLOSIVA Tomate, mozzarella, jambon, champignons, asperges, salami, olives (1,7)	€10.00
DINAMICA Tomate, mozzarella, porchetta, poivrons, fromage stracchino (1,7)	€10.00
TREVIGIANA Tomate, mozzarella, radicchio, saucisse (1,7)	€10.00
CAMPAGNOLA Tomate, mozzarella, saucisse, oignon, champignons chiodini (1,7)	€10.00
ADRIATICA Tomate, mozzarella, fruits de mer frais (1,2,4,7,14)	€12.00
EMILIANA Tomate, mozzarella, tomates en tranches, ricotta, olives, mortadella (1,7)	€9.50
LA TRADIZIONE Tomate, mozzarella, speck en cuisson, oeufs, champignons mixtes, petits pois, gorgonzola (1,3,7)	€9.00
PIZZA BUFALA Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne (1,7)	€8.50
VENETA Tomate, mozzarella, saucisson sopressa, olives noires, oignon (1,7)	€9.50
PORCINI ET GRANA Tomate, mozzarella, cèpes, parmesan en copeaux (1,7)	€10.00

PIZZAS SPECIALES

PORCELLINA Tomate, mozzarella, porchetta, cèpes (1,7)	€10.00
FIORE Tomate, mozzarella, champignons mixtes, salami piquant, speck, grana (1,7)	€10.00
VALTELLINA Tomate, mozzarella, bresaola, roquette, grana (1,7)	€10.00
ESTATE Tomate, mozzarella, tomates cerises, roquette, parmesan en copeaux (1,7)	€9.00
TRICOLORE Tomate, mozzarella, fromage stracchino, roquette, pancetta roulée (1,7)	€9.50
PATATOSA Tomate, mozzarella, frites (1,7)	€7.50
CASALINGA Tomate, mozzarella, saucisse, poivrons, artichauts, olives (1,7)	€10.00
GHIOTTA Tomate, mozzarella, champignons, olives, saucisse de Vienne, salami (1,7)	€10.00
CALZONE DEL PIZZAIOLO Tomate, mozzarella, gorgonzola, tomates cerises, porchetta (1,7)	€9.50
GUSTOSA Tomate, mozzarella, fromage asiago, champignons chiodini speck (1,7)	€10.00
LEGGERA Tomate, mozzarella, ricotta, artichauts, carottes râpées, bresaola (1,7)	€10.00
FUME' Tomate, mozzarella, pancetta fumée, tomates en tranches, fromage scamorza, romarin, huile parfumée à l'ail à la fin de la cuisson (1,7)	€10.00

PIZZAS BLANCHES (sans sauce tomate)

GAMBERETTI Mozzarella, crevettes, persil, sauce rose (1,2,7)	€10.00
MONTEBIANCO Mozzarella, crème de truffe, saucisse, cèpes (1,7)	€10.00
DOLCE LATTE Mozzarella, noix, gorgonzola, roquette (1,7,13)	€9.50
NORDICA Mozzarella, saumon fumé, crevettes, tomates cerises, sauce rose (1,2,4,7)	€10.50
TARTUFONA Mozzarella, crème de truffe, champignons mixtes, speck, ricotta (1,7)	€10.50
MARE E MONTI Mozzarella, crevettes, courgettes, champignons (1,2,7)	€10.00

BAGUETTES

PRIMAVERA Mozzarella, brie, speck à la fin de la cuisson, roquette, grana (1,7)	€9.50
AUTUNNO Mozzarella, brie, ricotta, à la fin de la cuisson jambon cru (1,7)	€9.50
DOMENICO Mozzarella, fromage stracchino, tomates cerises, oignons cuits au curry et à la bière, à la fin de la cuisson roquette et carne salada (viande salée) (1,4,7)	€10.50
ESTATE Mozzarella, Philadelphia, oignons rouges de Tropea caramélisés, à la sortie speck de Black Angus fumé et tomate (1,4,7)	€10.50

TABLEAU DES ALLERGÈNES

GLUTEN - 1 (céréales, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, y compris les hybrides et dérivés)

CROUSTACÉS ET DÉRIVÉS - 2 (marins et d'eau douce : crevettes, langoustines, crabes et similaires)

OEUFS - 3 (oeufs et produits qui les contiennent : mayonnaise, émulsifiants, pâtes aux oeufs)

POISSON ET DÉRIVÉS - 4 (aliments dans lesquels le poisson est présent, même en petites quantités)

ARACHIDES ET DÉRIVÉS - 5 (crèmes et assaisonnements les contenant même en petites quantités)

SOJA ET DÉRIVÉS - 6 (produits dérivés comme le lait de soja, le tofu, les nouilles de soja et similaires)

LAIT ET DÉRIVÉS - 7 (tout produit dans lequel le lait est utilisé : yaourt, biscuits, gâteaux, glace et diverses crèmes)

FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS - 8 (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches)

CÉLERI ET DÉRIVÉS - 9 (aussi bien en morceaux que dans des préparations pour soupes, sauces et concentrés végétaux)

MOUTARDE ET DÉRIVÉS - 10 (on peut les trouver dans les sauces et les assaisonnements, en particulier dans la mostarda)

GRAINES DE SÉSAME ET DÉRIVÉS - 11 (graines entières utilisées pour le pain, farines le contenant en faible pourcentage)

ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES - 12 (anhydride sulfureux et sulfites avec une concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO₂ - utilisés comme conservateurs, on peut les trouver dans : conserves de produits de la mer, aliments marinés, huilés et en saumure, confitures, vinaigre, champignons secs et dans les boissons sans alcool et les jus de fruits)

LUPIN ET DÉRIVÉS - 13 (présents dans les aliments végétariens sous forme de : rôtis, saucissons, farines et similaires)

MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS - 14 (coquille Saint-Jacques, couteau, pétoncle, moule, huître, patelle, palourde, telline, etc.)