

# TRATTORIA Arditì

Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de matières brutes.  
Afin d'apporter un soin particulier à chaque plat, nous vous proposons une carte courte et régulièrement renouvelée en fonction des saisons et de nos inspirations.

## LES ENTRÉES

### **Ravioli faits maison 17€00**

*aux asperges et à la ricotta, délicatement enrobés d'une crème onctueuse au parmesan, relevée d'une touche de citron*

### **Boloncini 14€00**

*arancini à la sauce bolognaise, renfermant un cœur fondant de fior di latte*

### **Salade de saison 16€00**

*crevettes snackées à l'ail et au persil, servies sur un mélange croquant de carottes, chou et roquette, avec vinaigrette maison, tomates cerises et copeaux de parmesan*

### **Focaccia 13€00**

*garnie de tomates séchées, mortadelle, roquette et stracciatella, délicatement relevée d'un filet de pesto verde*

## LES PLATS

### **Filet mignon de veau 27€00**

*pané, accompagné de gnocchis de pommes de terre fondants, relevé d'un jus de viande corsé et de carottes glacées*

### **Poisson du jour 27€00**

*sublimé par une croûte de spianata légèrement épicée, accompagné d'une polenta crémeuse au parmesan et d'une bisque de crevettes savoureuse*

### **Risotto à la roquette 25€00**

*accompagné de croquettes de fior di latte et rehaussé d'un filet de pesto verde*

## LES DESSERTS

### **Tiramisu, le vrai 9€50**

*(sans alcool)*

### **Crème brûlée à la pistache 9€50**

*crème onctueuse à la pistache recouverte d'une délicate croûte caramélisée*

### **Dessert autour de la noisette du Piémont 10€00**

*harmonie légère entre mousse au chocolat, biscuit délicatement infusé à la noisette, praliné fin et noisettes du Piémont caramélisées*

### **Assiette de fromages affinés 9€50**

*servi avec confiture et pain artisanal*

Prix nets TTC

**Suggestion du chef: 99€00**

*une généreuse pièce de bœuf d'un kilo à partager,  
accompagnée de frites maison et d'une sauce  
tartare.*

**MENU DÉCOUVERTE:**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 52€00**

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT: 44€00**

**ENTRÉE**

**Tagliatelles fraîches faites maison**

*au pesto rosso, savoureuses et généreuses, aux notes d'herbes  
méditerranéennes et de tomates séchées*

**PLAT**

**Filet de bœuf**

*jus de viande corsé, accompagné d'une purée de pommes de  
terre onctueuse et de brocolis croquants*

**DESSERT**

**Café gourmand**

*accompagné d'un assortiment de desserts du moment\**

\*Possibilité de composer un thé gourmand en remplacement du café gourmand, avec un supplément de 2 euros.

**PIZZAS NAPOLITAINES CONTEMPORAINES**

**Margherita 12€90**

Tomate, fiordilatte di Napoli, basilic, huile d'olive

**4 Fromages 15€00**

Tomate, fiordilatte di Napoli, gorgonzola, taleggio et provola fumée

**Veggie 15€00**

Base crème, fiordilatte di Napoli, roquette, parmesan, tomates cerise et pesto de courgettes vertes

**Vesuvio 15€90**

Tomate, fiordilatte di Napoli, salami, olives

**Reine 16€50**

Crème rose, fiordilatte di Napoli, jambon blanc et champignons

**Bresaola 19€90**

Base crème de poivrons, fiordilatte di Napoli, roquette, bresaola, ricotta

**Capricciosa 17€90**

Tomate, fiordilatte di Napoli, jambon blanc, salami, poivrons, olives

**Monica Bellucci 20€00**

base crème, fiordilatte, roquette, mortadelle, stracciatella et pistaches.

Prix nets TTC

