TRATTORIA Arditi

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 régulierement renouvelée en fonction des saisons et de nos inspirations.

LES ENTRÉES

Gnocchis de pommes de terre artisanaux 16€00
enveloppés d'une crème veloutée de courge au gorgonzola et délicatement agrémentés d'éclats de noix

Cannelloni élaborés maison 17€00
garnis d'un savoureux mélange de ricotta et de champignons, rehaussés de crevettes sautées et enveloppés d'une sauce alliant béchamel et bisque de crevettes

Tagliatelles fraîches faites maison 15€00
enrobées d'une sauce Amatriciana et associées à de fines tranches de guanciale dorées et croustillantes

LES PLATS

Ballotine de poulet jaune 27€00
au cœur fondant de pesto de tomates séchées et de parmesan, servi sur une polenta onctueuse, accompagné de légumes de saison et d'un jus de volaille réduit

Poisson du jour 26€00
sur un risotto crémeux et accompagné de girolles délicatement dorées à la poêle

Entrecôte de bœuf 29€90
belle pièce de 300 g, tendre et généreuse, servie avec de croustillantes frites fraîches maison et une sauce tartare

LES DESSERTS

Tiramisu, le vrai 9€50
(sans alcool)

Panna cotta à la pistache 9€50
savoureuse et élégante, aux notes subtilement gourmandes

Baba au Limoncello 10€00
un baba aérien et délicatement imbibé de Limoncello, rehaussé d'une chantilly aux agrumes, légère et parfumée

***Assiette de fromages affinés* 9€50**
servi avec confiture et pain artisanal

Prix nets TTC

TRATTORIA Arditi

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 16€50
Base tomate, fior di latte di Napoli, épinards, ricotta, champignons poêlés à l'ail et au persil, tomates séchées

Tonnara 17€00
Base crème de maïs, fior di latte di Napoli, thon, pickles d'oignons rouges

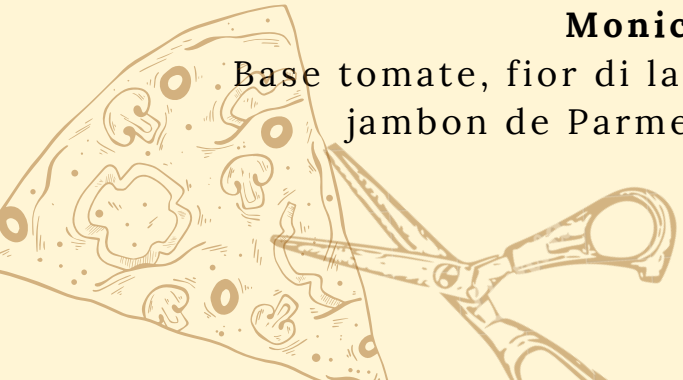
Vesuvio 15€90
Tomate, fiordilatte di Napoli, salami, olives

Reine 16€50
Crème rose, fiordilatte di Napoli, jambon blanc et champignons

Piemonte 19€90
Base crème de truffe, fior di latte di Napoli, pancetta, chips de pommes de terre

Capricciosa 17€90
Tomate, fiordilatte di Napoli, jambon blanc, salami, poivrons, olives

Monica Bellucci 20€00
Base tomate, fior di latte di Napoli, roquette, parmesan, jambon de Parme, burrata, crème balsamique



Prix nets TTC