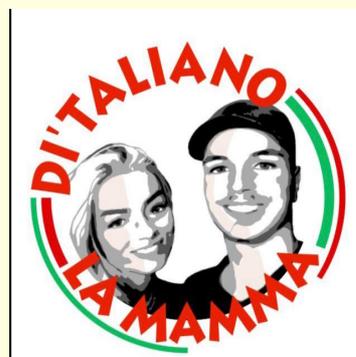




TRAITEUR D'ITALIANO

• CUISINE ITALIENNE •



ACQUA PAZZA / 12

Filets de dorade grillée avec tomates cerises et olives noires, avec du pain blanc trempé dans une sauce au vin blanc et à l'huile d'olive

BACCALÀ ALLA VICENTINA / 15

À base de merluche, un poisson séché à l'air, et non de morue salée

BRESAOLA / 11

Merluche avec oignon haché et anchois cuites à feu très doux pendant quatre heures

COTECHINO MODENA / 15

Saucisson cru frais à base de viande et de couenne de porc de Modène, en Italie

CARBONARA / 10

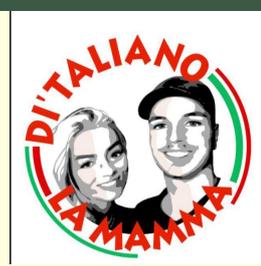
Avec des œufs, du fromage, des lardons (guanciale ou pancetta) et du poivre noir.

CICERI E TRIA / 9

Préparé avec des pâtes et des pois chiches

CANNELLONI / 11

Nouilles cuites au four avec une garniture au fromage et recouvertes d'une sauce italienne



TRAITEUR

ÉVÈNEMENTIEL

D'ITALIANO



texte

