

TRATTORIA

# VESUVIO

*Menu*  
PASTA & PIZZA

PIZZERIA NAPOLETANA



# Menu VESUVIO

Tutto è fatto in casa.

## Antipasti

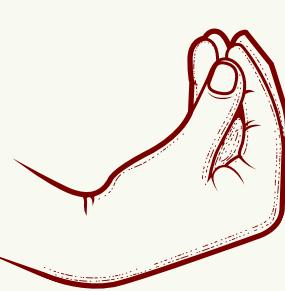
<b>Burrata di Andria, IGP (v)</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Garlic Bread (v)</b>	<b>7.00 €</b>
Ail, Aïe, aïe ! pâte à pizza, mozza fior di latte, huile à l'ail & ciboulette	
<b>Stracciatella Fumée &amp; focaccia (v)</b>	<b>10.00 €</b>
Le cœur de la burrata, fumée, à la cuillère	
<b>Arancini Ragú</b>	<b>11.00 €</b>
boules de riz safrané, panées & fries, avec un cœur de bœuf bolognaise	
<b>Saucisson Ungherese</b>	<b>9.00 €</b>
Assiette de rosette italienne , finement coupée	
<b>Big Antipasti</b>	<b>21.00 €</b>
Charcuteries & fromages de la Botte & légumes grillés, à partager sans modération	
<b>Burrata Courge (v)</b>	<b>10.00 €</b>
burrata di Andria IGP, crème de butternut & graines de courges	
<b>Pizza Tartufata (à partager!) (v)</b>	<b>20.00 €</b>
Bella pizz' full mozza fior di latte, huile de truffe & truffe fraîche, à partager pour l'apéro	
<b>Olives &amp; Parmesan (v)</b>	<b>8.00 €</b>
Des grosses olives de Sicile, du parmesan cassé & des noisettes torréfiées (avec un Spriiitz of course)	

## Pizza

<b>Margherita (v)</b>	<b>13.00 €</b>
sauce tomates pomodoro, mozza fior di latte, parmesan, huile d'olives, basilic	
<b>Bella Porchetta</b>	<b>18.00 €</b>
Ricotta, champignons poêlés, porchetta grillée, mozza fior di latte, scamorza fumée, jaune d'œuf & persil	
<b>Parma Mamma</b>	<b>18.00 €</b>
mozza fior di latte, jambon de parme, copeaux de parmesan, huile d'olive, roquette & tomates confites	
<b>Parmigiana (v)</b>	<b>16.00 €</b>
sauce tomates pomodoro, mozza fior di latte, aubergines rôties, parmesan, roquette, tomates cerises & stracciatella	
<b>Save the Queen</b>	<b>17.00 €</b>
sauce tomate pomodoro, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, olives, carpaccio de champignons, & persillade	
<b>Marinara</b>	<b>14.00 €</b>
sauce tomate pomodoro, ail, origan, anchois, câpres & basilic	
<b>Cheeeeeeeeese (v)</b>	<b>17.00 €</b>
Souriez !! Crème de gorgonzola, scamorza fumée, mozza fior di latte, stracciatella, noisettes torréfiées, miel et basilic	
<b>Zucca dance</b>	<b>17.00 €</b>
base crème de courge, mozza fior di latte & scamorza fumée, pancetta grillée, stracciatella & ciboulette	
<b>ça pique, ça pique</b>	<b>17.00 €</b>
sauce tomates pomodoro, 'Nduja, mozza fior di latte, salami piquant, stracciatella, & crème de poivrons	
<b>Mortadella</b>	<b>19.00 €</b>
pesto de pistaches, mozza fior di latte, mortadella, stracciatella, éclats de pistaches & basilic	
<b>Tartuffe Lover</b>	<b>22.00 €</b>
crème de truffes, mozza fior, bresaola, noisettes torréfiées, stracciatella, huile de truffes & roquette	

## SUPPLÉMENTS SUR TA PIZZA OU TA PASTA

<b>Burrata</b>	<b>5.00 €</b>
<b>Stracciatella</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Charcuterie</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Autre</b>	<b>2.00 €</b>



# Menu VESUVIO

Tutto è fatto in casa.

## Pasta Fresca

### Classica pasta truffes (v)

mafalde, crème de truffes noires, mascarpone et copeaux de truffe fraîche de saison **22.00 €**

### Pasta al ragù

Pasta à l'effiloché de paleron de bœuf longuement mijoté en sauce tomate **18.00 €**

### Raviolis à la truffe (v)

Full truffes & basta ! **22.00 €**

### Pasta alla'carbonara

Guanciale, grana padano, jaune d'œuf, poivre **17.00 €**

### Raviolis gorgonzola

Raviolis fraîches au gorgonzola, crème de gorgonzola, jambon speck & noix **18.00 €**

### Pasta al pesto

Pesto de basilic maison, stracciatella, tomates confites et pignons de pin **17.00 €**

## Pasta al forno

### Lasagne de la Nonna

bolognaise mijotée pendant des heures, mozzarella et parmesan **17.00 €**

### Conchiglioni

pasta conchi' farcies à la ricotta, épinard & saumon ... le tout gratiné au four ! **17.00 €**

### Gnocchi alla'sorentina (v)

gnocchi sauce tomate sorrentine gratinés au four **15.00€**

## Secondi Piatti

### Escalope de veau à la Milanaise

Escalope tapée & panée, cuite à l'huile d'olives, accompagnée de linguine sauce tomate **20.00 €**

### Camembert di bufala rôti

Camembert rôti, potatoes maison, charcuterie de la botte, roquette & noix **18.00 €**

### Carpaccio de bœuf au pesto

pesto maison, stracciatella, tomates confites, pignons de pin, copeaux de parmesan & roquette. Servi avec des potatoes maison **19.00 €**

### Salade AVE CESAR

Mix de romaine & trévise, poulet mariné & pané par la maison, pancetta grillé, tomates cerises, œuf mollet, copeaux de parmesan, sauce césar. **18.00 €**

## Desserts italo gourmands

### Il Tiramisu pistacchio

**9.00 €**

### Il tiramisu classico

**8.00 €**

### Mousse al cioccolato

**8.00 €**

Mousse chocolat au mascarpone, & chouchou caramélisés

### Dame Blanche

**8.00 €**

chocolat chaud maison of course!

### Sunday Caramello

**9.00 €**

glace stracciatella, caramel beurre salé, chantilly maison & éclats de spéculoos

### Profiteroles

**9.50 €**

Chou, glace vanille, chocolat chaud maison & chouchous

### Angioletti

**7.00 €**

(croustillons de pâte à pizza)  
topping au choix: nocciolata, pâte de spéculos ou pâte de pistache

### Café Gourmand

**9.50 €**

demandez les gourmandises du jour

### Cœur coulant cioccolato

**10.00 €**

ça dégouline d'amour

Et de chocolat tiède, & de crème anglaise

### Affogato

**5.00 €**

un caffè italiano, et une boule de glace vanille dedans, just this ! Comme en Italie

## MENU BAMBINO

- Thé Glacé , jus d'orange ou sirop à l'eau
- Petite margherita ou Pasta sauce tomate (avec ou sans jambon)
- gâteau du jour ou boule de glace

**12.00 €**

03 21 57 88 58

VE  
SU  
VI  
O

6 GRAND PLACE,  
BÉTHUNE

