

TRATTORIA

VESUVIO

Menu
PASTA & PIZZA

PIZZERIA NAPOLETANA



Menu VESUVIO

Tutto è fatto in casa.

Antipasti

Burrata di Andria, IGP (v) 8.00 €

Garlic Bread (v)

Ail, Aïe, aïe ! pâte à pizza, mozza fior di latte, huile à l'ail & ciboulette

7.00 €

Stracciatella Fumée & focaccia (v)

Le cœur de la burrata, fumée, à la cuillère

10.00 €

Arancini Ragù

boules de riz safrané, panées & fries, avec un cœur de bœuf bolognaise

11.00 €

Saucisson Ungherese

Assiette de rosette italienne, finement coupée

9.00 €

Big Antipasti

Charcuteries & fromages de la Botte & légumes grillés, à partager sans modération

21.00 €

Burrata Courge (v)

burrata di Andria IGP, crème de butternut & graines de courges

10.00 €

Pizza Tartufata (à partager!) (v)

Bella pizz' full mozza fior di latte, huile de truffe & truffe fraîche, à partager pour l'apéro

20.00 €

Olives & Parmesan (v)

Des grosses olives de Sicile, du parmesan cassé & des noisettes torréfiées (avec un Spriiitz of course)

8.00 €

SUPPLÉMENTS

SUR TA PIZZA OU TA PASTA

Burrata 5.00 €

Stracciatella 3.00 €

Charcuterie 3.00 €

Autre 2.00 €

Pizza

Margherita (v)

sauce tomates pomodoro, mozza fior di latte, parmigiano, huile d'olives, basilic

13.00 €

Bella Porchetta

Ricotta, champignons poêlés, porchetta grillée, mozza fior di latte, scamorza fumée, jaune d'œuf & persil

18.00 €

Parma Mamma

mozza fior di latte, jambon de parme, copeaux de parmigiano, huile d'olive, roquette & tomates confites

18.00 €

Parmigiana (v)

sauce tomates pomodoro, mozza fior di latte, aubergines rôties, parmigiano, roquette, tomates cerises & stracciatella

16.00 €

Save the Queen

sauce tomate pomodoro, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, olives, carpaccio de champignons, & persillade

17.00 €

Marinara

sauce tomate pomodoro, ail, origan, anchois, câpres & basilic

14.00 €

Cheeeeeeeese (v)

Souriez !! Crème de gorgonzola, scamorza fumée, mozza fior di latte, stracciatella, noisettes torréfiées, miel et basilic

17.00 €

Zucca dance

base crème de courge, mozza fior di latte & scamorza fumée, pancetta grillée, stracciatella & ciboulette

17.00 €

ça pique, ça pique

sauce tomates pomodoro, 'Nduja, mozza fior di latte, salami piquant, stracciatella, & crème de poivrons

17.00 €

Mortadella

pesto de pistaches, mozza fior di latte, mortadella, stracciatella, éclats de pistaches & basilic

19.00 €

Tartuffe Lover

crème de truffes, mozza fior, bressaola, noisettes torréfiées, stracciatella, huile de truffes & roquette

22.00 €



Menu VESUVIO

Pasta Fresca

Tutto è fatto in casa.

Classica pasta truffles (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 €

Ravioles à la truffe (v)

Full truffes & basta ! 22.00 €

Pasta alla carbonara

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

Ravioles gorgonzola

Ravioles 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 sorrentina (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 & trévis, 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

Mousse chocolat au mascarpone, & chouchou caramélisés 8.00 €

Dame Blanche

chocolat chaud maison of course! 8.00 €

Sunday Caramello

glace stracciatella, caramel beurre salé, chantilly maison & éclats de spéculoos 9.00 €

Profiteroles

Chou, glace vanille, chocolat chaud maison & chouchous 9.50 €

Angioletti

(croustillons de pâte à pizz')
topping au choix: nocciolata, pâte de spéculos ou pâte de pistache 7.00 €

Café Gourmand

demandez les gourmandises du jour 9.50 €

Cœur coulant cioccolato

ça dégouline d'amour
Et de chocolat tiède, & de crème anglaise 10.00 €

Affogato

un caffè italiano, et une boule de glace vanille dedans, just this ! Comme en Italie 5.00 €

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

