

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

Planche apéritive 17€00

sélection raffinée de charcuteries artisanales et de fromages italiens

Gnocchis de pommes de terre artisanaux 15€00

accompagnés de guanciale croustillant, de champignons sautés et nappés d'une sauce tomate maison mijotée

Croquettes de Poisson 15€00

façonnées maison, croustillantes à l'extérieur et fondantes à cœur, servies avec une mayonnaise relevée aux épices

Tagliatelles fraîches faites maison 16€00

enrobées d'un pesto de courgettes vertes et parsemées de crevettes snackées à l'ail

Burrata des Pouilles 14€00

servie sur un coulis de tomates, accompagnée de roquette fraîche et de basilic

LES PLATS

Salade César renversée 27€00

laitue croquante, poulet pané maison, tomates séchées, anchois, copeaux de parmesan, croûtons dorés et sauce César maison

Poulpe snacké 28€00

dressé avec des pommes de terre rôties au four, de carottes glacées et d'une bisque de crevettes savoureuse

Risotto crémeux à la tomate 25€00

relevé de saveurs méditerranéennes et associé à une stracciatella italienne fondante

LES DESSERTS

Tiramisu, le vrai 9€50

(sans alcool)

Panna cotta au chocolat 9€50

onctueuse et élégante, aux notes profondément gourmandes

Crème brûlée à la vanille 10€00

au cœur fondant et à la fine croûte caramélisée, escortée d'une glace vanille artisanale

Assiette de fromages affinés 9€50

servi avec confiture et pain artisanal

Prix nets TTC