

UN PO' DI PIÙ

TRATTORIA - LAUSANNE



ANTIPASTI

QUE DES PRODUITS FRAIS EN DIRECT D'ITALIE
À DÉGUSTER SEUL OU AVEC VOS POTOS

POLPETTE MELANZANE 14

Boulettes à l'aubergine et nduja,
croquantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur

BURRATATA (V) 13

Burrata bien crémeuse des Pouilles,
pesto, fleur de sel, huile extra vierge

SEPPIE E PISELLI 17

Mini seiches, petit pois, tomate cherry et
réduction de vin blanc

MAC AND CHEESE BALLS (V) 13

Les fameuses macaroni au cheddar
dans des polpettes bien croquantes

PACCHERI FRITTI 14

La recette secrète du chef: 4 pasta paccheri façon
tempura avec une farce magique ricotta et salami,
pesto maison (encore meilleur si c'est partagé)

FRITES DE POLENTA (V) 12

Avec une mayonnaise à la truffe
qui vous amènera au 7ème ciel

BRUSCHETTA PARMA 14

Pain à l'ail, jambon de Parme 18 mois,
straciatella dégoulinante

PASTA FRESCA

DES PÂTES FRAÎCHES AL DENTE
AVEC TOUT L'AMOUR DU CHEF UGO!
(PASTA SANS GLUTEN LIGGS)

PALERMO 31

Linguine, gambas décortiquées,
bisque de homard, huile à l'ail maison,
pesto à la pistache

CARBONARA PER LA VITA 25

Spaghettoni, guanciale de Vérone bien crispy et...
on ne dévoile pas le reste de la recette

MAFALDINE AL TARTUFO (V) 37

Mafalde, lamelles de truffes fraîchement cueillies,
crème de truffe noire, champignons

RAGÙ DELLA DOMENICA 27

Paccheri, ragu de boeuf angus mijoté 4 heures
dans une sauce tomate, copeaux de grana
padano

RISOTTO VERDE (V) 24

Risotto à la crème de courgette,
top up de fondue de gorgonzola crémeuse

GRANDI PIATTI -1

Prenez la même pasta à plusieurs qui sera servie
dans un grande piatto au milieu de la table et
gagnez CHF 1 par ragazzi

PIZZE

LES PIZZAS NAPOLITAINES FATTA IN CASA
PAR NOTRE PIZZA QUEEN SERENA
(SANS GLUTEN +2CHF)

RED CARPET (V) / 24

Sauce tomate, tomates semi-confites,
olives, origan et une burrata entière bien fraîche

SALSICCIA / 25

Mozzarella fumée,
chair de saucisse au fenouil,
friarielli (brocoli-rave)

PRIMAVERA (V) / 23

Moitié mozza fior di latte, moitié mozza fumée,
poivrons confits, aubergines, courgettes,
pommes de terre violettes, basilic

ADELE / 25

Moza fior di latte, mortadelle,
pesto à la pistache, straciatella

COMETA / 29

Pizza en forme d'étoile, croute farcie à la ricotta et
au salami Napoletano, sauce tomate,
morceaux de moza di bufala fraîche

NINJA / 26

Moza fior di latte, nduja (saucisse piquante),
poivrons confits,
des petites montagnes de straciatella

ORIGINE DES VIANDES :
BOEUF (SUISSE)
PORC (ITALIE)

DOLCI VITA

POUR PARTIR AVEC
UN GRAND SOURIRE

MASCARPONE CHEESE CAKE / 10

Pâte crumble croustillante,
crème «légère» philadelphia et
mascarpone, coulis de myrtilles
(gluten free baby!)

PROFITEROLE / 11

Un profiterole XXL rempli d'une mousse
au chocolat et arrosé de chocolat blanc
fondant au rhum

TIRAMISÙ / 11

Il classico fatto in casa

GLACE ARTISANALE LABO GELATERIA 5/BOULE

Glaces: Pistache, Sésame noir, Nougat
Sorbets: Chocolat, Orange sanguine, Fruit
de la passion

PRIX INDiqués EN CHF - COMPRENANT LA TVA - SERVICE INCLUS

EN CAS D'ALLERGIE, VEUILLEZ INFORMER NOTRE STAFF

