UN PO' DI PIÙ

TRATTORIA - LAUSANNE

ANTIPASTI

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

POLPETTE VITELLO TONNATO ... 17
Polpette de veau accompagnées d'une mousse de thon

BRUSCHETTA SALMONE 18
Pain paysan grillé, beurre aux agrumes, saumon fumé, câpres, pickles d'oignon

LENTICCHIE (V) 12
Une petite soupe de lentilles pour vous réchauffer le coeur avec une quenelle de philadelphia et une bruschetta à l'huile parfumée au romarin

BURRATA FUNGHI (V) 16
Burrata venant tout droit de Bari sur une crème de champignons truffée

PLANCHETTA 19
Jambon de Parme DOP affiné 18 mois, stracciatella fumée, focaccia maison

PACCHERI FRITTI 13
La recette secrète du chef : 3 pasta paccheri façon tempura avec une farce magique ricotta et salami (encore meilleur si partagé)

ORIGINE DES VIANDES ET POISSON:
BOEUF (SUISSE/ITALIE), PORC (ITALIE)
SAUMON (ECOSSE), THON (OCEAN PACIFIQUE)

EN CAS D'ALLERGIE, VEUILLEZ INFORMER NOTRE STAFF

PASTA FRESCA

DES PÂTES FRAÎCHES (AVEC OU SANS GLUTEN) MAIS TOUJOURS AL DENTE ET AVEC L'AMOUR DU CHEF UGO!

BRASATO DI MANZO / 32
Boeuf mariné au vin rouge puis braisé des heures jusqu'à obtenir tendresse et concentré de saveur. Servi avec des pappardelle et écailles de grana padano

TONNA TUNA / 29
Spaghetti troccoli, dés de thon mi-cuit, tomates cherry, olives, câpres

ROMANESCO (V) / 24
Paccheri, crème de chou romanesco fondue de cacio e pepe

SALSICCIA / 26
Garganelli, sauce tomate, chair de saucisse au fenouil, scamorza fumée fondante

MAFALDINE AL TARTUFO (V)
Nos adorées mais capricieuses mafaldines à la truffe, sauce crémeuse à la truffe, champignons de Paris, lamelles de truffe fraîchement cueillies
Le prix dépendra de la cueillette de la semaine

PASTA #TBT
Le chef se plonge dans ses recettes pour vous ressortir une pasta que vous avez particulièrement aimée. Demandez au staff le throwback du moment

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

QUE DES BONS PRODUITS FRAIS SUR NOS PIZZAS
(SANS GLUTEN +2CHF)

SPECK E PORCINI 26
Mozza fior di latte, fines tranches de speck, poêlée de bolets

BRESAOLA 28
Sauce tomate, mozza fior di latte, bresaola, crème de gorgonzola, noix, miel

CALABRESE 25
Sauce tomate à la nduja (saucisse fraîche et pimentée de Calabre), mozza fior di latte, chair de saucisse italienne

PANCETTA ARROTOLATA 27
Sauce tomate, mozza fior di latte, tomates cherry au four, pancetta arrotolata

PARMIGIANA (V) 24
Sauce tomate, mozza fior di latte, fines tranches d'aubergine frites, grana padano gratiné

IKEA 26
Mozza fior di latte, saumon fumé, fleurs de câpres, oignons confits

DOLCI VITA

FOUTU POUR FOUTU...

ITALO CHEESECAKE / 12
Pâte crumble croustillante, crème soyeuse de philadelphia et mascarpone, couli de fruits des bois (gluten free baby!)

TORTA CAPRESE / 12
Gâteau au chocolat et aux amandes, nuage de chantilly avec une sauce pralinée noisettes & caramel (gluten free baby!)

TIRAMISÙ / 12
Il classico fatto in casa

GLACE ARTISANALE LABO GELATERIA 5 / BOULE
Glaces : Bacio, Matcha, Fior di latte, Pistache salée
Sorbets : Bergamote, Figue

PRIX INDIQUÉS EN CHF - COMPRENANT LA TVA - SERVICE INCLUS