TRATTORIA - LAUSANNE

# **ANTIPASTI**

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

SUPPLÌ ALLA CARBONARA
BURRATA E CAPONATA V
FOCACCELLA
CALAMARI FRITTI
PARMICIANA DI ZUCCA V
TARTARE DI MANZO19 Tartare de boeuf suisse, salade de puntarelle marinée et grana padano

Aussi disponible en plat à 35.-

ORIGINE DES VIANDES ET POISSON:

# PASTA FRESCA

DES PÂTES FRAÎCHES (SANS GLUTEN +2CHF) MAIS TOUJOURS AL DENTE AVEC AMOUR!

#### RAVIOLI SALSICCIA / 31

Ravioli farcis à la chair de saucisse, tomates cherry poêlées, copeaux de grana padano

### RIGATONI GREEN V/ 24

Rigatoni, crème de brocoli, aglio olio e peperoncino, pecorino, chapelure aux herbes

# PACCHERI ALLA NAPOLETANA / 27

Paccheri, ragoût de porc et boeuf mijoté 5h, fondant à souhait

# TAGLIATELLE AI FUNGHI 🕦 / 26

Tagliatelle, champignons des bois poêlés en persillade

# MAFALDINE AL TARTUFO / 36

Nos adorées mais capricieuses mafaldines à la truffe, sauce crémeuse à la truffe, champignons de Paris, lamelles de truffe fraîchement cueillies

### LA SUGGESTION DELLA SQUADRA

Tous les mois notre équipe de cuisine se surpasse pour vous faire découvrir les meilleures saveurs d'Italie. Notre staff vous en dira plus

### GRANDI PIATTI / -1

Dégustez une même pasta à plusieurs, servie dans une grande piatto au milieu de la table et gagnez 1chf par ragazzi.

# **PiZZE**

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

FORREST CUMP	. 26
<b>ZUCCOTTA</b> (V)	. 25
OHATTOO FODMACCI (V)	22

#### QUATTRO FORMAGGI 🖖 ...... 23 Gorgonzola, mozzarella, pecorino et fontina

Avec ou sans sauce tomate

#### MARINARA 2.0 ...... 26 Sauce tomate jaune, origan de l'Etna, ail, thon mariné et burrata crémeuse des Pouilles

CAPRI...... 28 Sauce tomates, mozza fior di latte, artichauts marinés, olives, champignons, prosciutto cotto

### **PIZZA DEL MESE**

aux herbes

Le pizzaiolo nous sort une création tous les mois avec les produits les plus frais du moment



WINEZ-MOINTER-SUNATIONAL STATES OF S

FOUTU POUR FOUTU...

# TIRAMISÙ UPDP/ 12

La ricetta tradizionale della casa

#### CHOCO NOCCIOLA / 12

Gâteau au chocolat moelleux et tiède. crème chantilly, coulis de noisette

# CHEESECAKE / 12

Cheesecake à la ricotta et Philadelphia. pâte à la farine d'amandes, poires pochées à la cannelle (aluten free baby!)

# **GLACE ARTISANALE** LABO GELATERIA 5/BOULF

Glaces: Stracciatella, Sésame Noir, Bacio, Caramel Salé

Sorbets: Citron, Chocolat Noir

