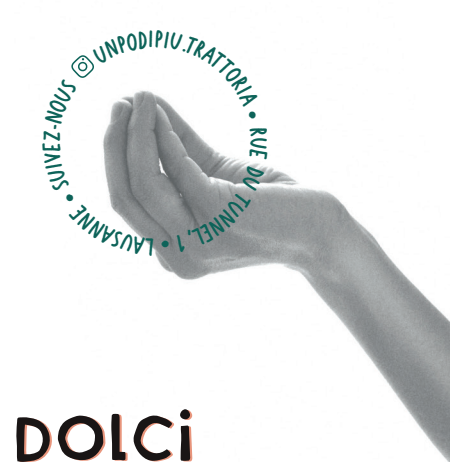


UN PO' DI PIÙ

TRATTORIA - LAUSANNE



ANTIPASTI

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

BRUSCHETTA (V) 15

Pain à l'ail, tomates piccadilly semi-dry
et burrata des Puglia

FRITTO DI TERRA (V) 17

Champignons des bois frits, crème d'Asiago
(fromage de vache)

TRUFFLE DREAM 23

Mortadella à la truffe et pecorino Moliterno à la
truffe, salami à la truffe, miel à la truffe

ZUPPA DEL GIARDINO (V) 14

Velouté de légumes de saison, quenelle de
yogourt grec et croûtons de pain

POULPE À L'ANCIENNE 19

Salade de poulpe chaude, olives vertes pimentées,
tomates cherry poêlées et pommes de terre en
persillade

UN PO' DI PIÙ DI FOCACCIA 17

Focaccia maison tiède, mortadelle à la pistache
et ricotta au poivre

PASTA FRESCA

DES PÂTES FRAÎCHES (AVEC OU SANS GLUTEN)
MAIS TOUJOURS AL DENTE AVEC AMOUR!

GNOCCHI CACIO E PEPE (V) / 23

Gnocchi moelleux, crème de pecorino,
poivre noir

FRECOLA SARDA / 27

Petites pâtes typiques de Sardaigne, agneau mijoté et
infusé aux herbes, tomates séchées

RACÙ CLASSICO / 26

Pappardella, ragoût de boeuf mijoté 4h,
copeaux de grana padano

ARRABBIATA 2.0 (V) / 25

Maccheronico, sauce tomate pimentée
et une demi-burrata fresca

MAFALDINE AL TARTUFO (V) / 38

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

LA SUGGERISION 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

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)

RUSTICA 23

Sauce tomate, mozza fior di latte, Ventricina
(gros salami piquant des Abruzzes), aubergines et
grana padano

SICULA (V) 23

Sauce tomate, aubergines, courgettes et poivrons
mijotés au basilic, pecorino Primo Sale râpé

CRUDO E PORTOBELLO 28

Sauce tomate, mozza fior di latte, champignons
portobello poêlés, jambon de Parme
et grana padano

SCAROLA (V) 25

Mozzarella, chicorée braisée aux olives et ail,
tomate semi-dry, provola fumée

PUTTANESCA CON TONNO 26

Sauce tomate, filets de thon mariné, tomate
cerise, olives

PIZZA DEL MESE

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

DOLCI VITA

FOUTU POUR FOUTU...

CHEESECAKE / 11

Cheesecake au fromage frais, coulis aux myrtilles
et pâte à la farine d'amandes
(gluten free baby!)

TORTA DELLA NONNA / 12

Pâte brisée farcie à la crème pâtissière
aromatisée au citron et recouverte de
pignons de pin

TIRAMISÙ UPDP / 11

Il classico

GLACE ARTISANALE LABO GELATERIA 5/BOULE

Glaces : Vanille, Bacio, Sésame Noir, Torroncino
Sorbetes : Cassis, Mandarine

ORIGINE DES VIANDES ET POISSON:
BOEUF (SUISSE), AGNEAU (IRLANDE)
PORC (ITALIE), THON (ITALIE)

MAMMA
MIA!

IL DOLCE
FAR NIENTE

