

Antipasti freddi - Les entrées froides

Trullo d'oro entrée (Par personne-Min.2 CVTS) (Assortiment d'antipasti) (Pas le midi en semaine)	le couvert	16,90€
Affetati a l'italiana (Assortiment de charcuteries)		14,90€
Antipasto a l'italiana (Assortiment de charcuteries et fromages)(ideal pour 2 pers)		19,50€
Prosciutto di parma 24 mois e mozzarella di bufala		15,50€
Carpaccio di manzo (de bœuf, huile d'olive, citron, roquette, parmesan)		14,50€
Carpaccio de boeuf truffe et copeaux de foie gras		18,50€
Carpaccio di bresaola (huile d'olive, citron, roquette, parmesan)		15,90€
Carpaccio de poulpe		16,90€
Caprese (tomate, mozzarella di bufala)		13,90€
Poêlée d'artichaut et burrata		14,90€

Antipasti caldi - Les entrées chaudes

Frittura mista (Friture calamars, éperlands, scampi)		16,90€
Calamari fritti (Calamars frits)		14,90€

Specialità internazionali

Fonduta di Grana Padano (Croquette parmesan Maison)	1 pièce	8,90€
	2 pièces	14,50€
Gamberi all'aglio (Scampi à l'ail)		14,90€
Scampi du chef (Crème, ail)		15,50€
Gamberi diavola (Scampi diavola , poivrons,sauce tomate crème, pili pili)		15,50€

La Pasta - Les pâtes

Spaghetti scoglio (fruits de mer, sauce tomate, ail)	21,90€
Spaghetti aglio olio peperoncino e scampi (Ail, huile d'olive, piment, scampi)	16,90€
Spaghetti aglio olio peperoncino e gorgonzola (Ail, huile d'olive, piment, gorgonzola)	15,50€
Spaghetti carbonara (Pancetta, grana padano, oeuf de ferme) pas de crème	14,90€
Spaghetti a la Romana (guanciale (joue de porc), pecorino, parmesan, oeuf) pas de crème	14,90€
Spaghetti al carpaccio manzo ou bresaola 🍷 (Champignons, carpaccio de boeuf ou bresaola, grana padano, tomate, roquette)	16,90€
Spaghetti al ragù (Spaghetti Bolognese Maison)	14,50€
Papardelle ai porcini (Champignons bolet selon l'arrivage)	18,50€
Spaghetti vongole (selon arrivage) (Palourde, ail, huile d'olive)	18,90€
Rigatoni ai quattro formaggi (Quatre fromages: gorgonzola, taleggio, bel paese, parmesan, crème)	14,50€
Penne all'arrabiata (Oignon, piment, sauce tomate)	14,00€
Penne amatriciana (Pancetta, oignon, sauce tomate)	14,90€
Penne principessa 🍷 (Philadelphia, scampi, curry, crème)	16,90€
Rigatoni Friulana 🍷 (Émincée de veau, poivrons, crème, tomate)	15,90€
Cavatucci ai frutti di mare (Huile d'olive, tomates fraîches et fruits de mer)	21,90€
Orecchiette alla leccese 🍷 (Poivrons, scampis, roquette, tomates fraîches)	16,90€
Orecchiette vitello e melanzane (émincé de veau, sauce tomate, aubergine, mozzarella di bufala)	16,90€
Orecchiette ai cime di rape (Huile d'olive, râpe et anchois, légèrement pimentée)	16,50€
Orecchiette crudaiola (préparation tiède) (Huile d'olive, tomates fraîches, ail, parmesan et basilic)	15,50€
Orecchiette contadina 🍷 (Huile d'olive, tomates cerise ,Saucisse au fenouille,poivrons, roquette)	16,90€
Orecchiette Fave, Salsiccia & Burrata (Fèves, saucisse et Burrata (mozzarella crèmeuse)	16,90€
Raviole Carciofi e ricotta di bufala (Artichauts, et ricotta de bufflon)	16,50€

Il est déconseillé de gâcher les préparations délicates des pâtes au fruits de mer avec du parmesan

🍷 Recette inventée par le chef du Trulletto

Le carni - Les viandes

Costata senz'osso (Entrecôte Irlandaise nature)	23,50€
Tagliata balsamico (Entrecôte, balsamique, parmesan, roquette)	26,90€
Costatine d'agnello alla griglia (Côtes d'agneau de Nouvelle Zélande grillées, légume)	23,90€
Costatine d'agnello alla griglia e pomodoro (Côtes d'agneau de Nouvelle Zélande grillées, sauce tomate, ail)	23,90€
Fegato alla veneziana (Foie de veau, oignons, vin blanc)	18,90€

Le salse - Les sauces (faites maison)

Quattro formaggi	3,90€
Archiduc	3,90€
Pepe crema	3,90€
Pizzaiola	3,90€
Gorgonzola	3,90€
Béarnaise (maison)	3,90€
Casa (champignon, poivre vert, crème)	3,90€

Supplementi Contorni – Supplément Accompagnement

Salade Mixte	4,00€
Salade de tomates	3,90€
Frites	2,50€
Pâtes	2,50€
Roquettes	3,00€
légumes	6,00€

Tous nos plats sont accompagnés de frites, salade, croquettes ou pâtes nature

« Malgré la croyance populaire, un italien ne mange pas de pâtes en accompagnement de sa viande »



Le pizze-Les pizzas
Pas de Pizza le vendredi soir, samedi et dimanche

Margherita (Tomate, mozzarella, origan)	8,00€
Prosciutto (Tomate, mozzarella, jambon)	10,50€
Rustica (Tomate, mozzarella, jambon, champignons, salami, anchois, olives)	13,50€
Napoletana (Tomate, anchois, mozzarella, origan, olives)	11,00€
Capriciosa (Tomate, mozzarella, champignons, jambon)	11,50€
Quattro stagioni (Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon)	12,50€
Hawaiï (Tomate, mozzarella, jambon, ananas)	11,50€
Dolce vita (Tomate, mozzarella, poivrons, artichauts, olives, champignons.)	11,90€
Dottore (Tomate, mozzarella, gorgonzola, épinard, jambon, champignons.)	13,90€
Salame (Tomate, mozzarella, salami)	11,50€
Diavola (Tomate, mozzarella, salami piquant)	11,50€
Parmiggiana (Tomate, mozzarella grana padano, aubergines, anchois)	13,50€
Del padrone (Tomate, mozzarella, gorgonzola, prosciutto di parma)	15,50€
Quattro formaggi (Tomate, quatre fromages)	12,90€
Ciccio alla bresaola (Pizza blanche "sans tomate", bresaola, grana padano, rucola, champignons)	15,90€
Carbonara (Tomate, mozzarella, pancetta, grana padano, oeuf)	12,50€
Scampi (Tomate, mozzarella, scampis)	15,90€
Parma (Tomate, mozzarella, jambon de parme)	14,50€
Funghi (Tomate, mozzarella, champignons)	10,10€
Tonno (Tomate, mozzarella, thon, câpres)	12,50€
Cirano (Tomate, mozzarella, thon, oeuf, poivrons, olives, aubergines)	13,90€



Tous nos produits sont de première qualité et notre mozzarella est la véritable « fior di latte » d'Italie.

Un supplément tarifaire sera rajouté pour tout supplément d'ingrédients.

Secondi di pesce - Les Poissons

Salmone Granduchessa 	22,90€
(Crème, chicons, crevettes grises)	
Salmone al forno	21,90€
(Saumon rôti, romarin, tomates cerise, ail, légumes)	
Grigliata di gamberoni	18,90€
(Gambas grillées, légumes)	
Gamberoni al pomodoro 	18,90€
(Gambas aux tomates fraîches, vin blanc, ail et basilic)	
Frittura mista	21,90€
(Friture calamars, scampi, éperlands)	
Calamar Grillé	17,90€
Orata alla genovese	23,90€
(Dorade rotie, huile d'olive, pignons de pain, olives, tomates fraîches)	
Orata alla griglia	23,90€
(Dorade grillée, légumes)	

Le scaloppine di vitello - Nos escalopes de veau

Milanese	16,50€
(Escalope panée nature)	
Saltinbocca alla romana	18,90€
(Jambon de Parme, sauge, beurre, vin blanc)	
Parmiggiana	18,90€
(Aubergine, grana padano, sauce tomate, ail)	
Siciliana	17,50€
(Escalope grillée, sauce vin blanc, ail, huile d'olive, citron, légèrement sucrée)	
Valtellina 	19,90€
(Escalope gratinée au taleggio, sauce tomates cerise, roquette)	
Palmanova 	21,50€
(Escalope, jambon de parme, fontina, truffe, champignons, sauce brune)	
Valdostana	18,90€
(Escalope jambon, mozzarella, champignons, crème)	
Nordique	18,90€
(Escalope panée Jambon, mozzarella, sauce tomate crème)	

 Recette inventée par le chef du Trulletto

Nos plats vegetariens

Antipasti - Les entrées

Caprese (Tomate & mozzarella di bufala)	13,90€
Poêlée d'artichauts et burrata 🍷	14,90€
Bruschetta	10,50€
Bruschetta di mozzarella di bufala	13,90€
Fonduta di Grana Padano	1 pièce 8,90€
(Fondue parmesan Maison)	2 pièces 14,50€

Les pâtes farcies

Raviole Carciofi e ricotta di bufala	16,50€
(Artichauts, et ricotta de bufflon)	

La Pasta - Les pâtes

Spaghetti aglio olio peperoncino e gorgonzola	15,50€
(Ail, huile d'olive, piment, gorgonzola)	
Papardelle ai porcini	18,50€
(Champignons bolet)	
Rigatoni ai quattro formaggi	14,50€
(Quatre fromages: gorgonzola, taleggio, bel paese, parmesan, crème)	
Penne all'arrabiata	14,00€
(Oignon, piment, sauce tomate)	
Orecchiette ai cime di rape (demander sans anchois)	16,50€
(Huile d'olive, râpes et anchois, légèrement pimentée)	
Orecchiette crudaiola (préparation tiède)	15,50€
(Huile d'olive, tomates fraîches, parmesan, ail et basilic)	
Orecchiette alla norma	15,90€
(Aubergines, sauce tomate, mozzarella di buffala)	
Spaghetti vegicarbo 🍷	14,00€
(Œuf, parmesan, courgette (façon carbonara)	
Rigatoni Peperoni 🍷	14,00€
(Tomate crème & poivron)	

*Tout étant préparé minute d'autres plats peuvent être modifiés sur demande.
Du jus de veau intervient dans certaines préparations, veuillez spécifier lors de la commande que vous êtes végétarien afin d'ajuster la recette.*

Pâtes sans gluten disponible.

Merci de signaler toutes allergies au personnel de salle.

🍷 Recette inventée par le chef du Trulletto