



Menu

Automne – Hiver 2017

Le Menu du Midi

Seulement pour le déjeuner (12:00 – 18:00)



Fleurs de courgettes (ou chicorée) fourrées à la ricotta, jambon braisé et sa sauce aigre-douce, accompagnées d'oignons rouges de Tropea

Spaghetti aux boulettes à la Napolitaine

Linguine "aglio olio e peperoncino" aux tomates séchées, calamars et panure

Focaccia croustillante, crème de truffes, champignons poêlés et écrasé de pommes de terre

Paccheri de Gragnano, artichaut et pecorino

Tagliolini aux petites tomates du Vésuve et basilic

Dorade Méditerranéenne sauce tomates, origan, capres et olives

Cotelettes d'agneau grillées, pomme de terres à l'oignon

Friture de la mer aux calamars et crevettes

Moules à la marinara, croutons de pain à l'ail

– Tous nos plats sont accompagnés d'une salade –



Cialda

aux deux crèmes citron de Sorrento, triomphe de fruits frais

* congelé

1 ENTRÉE + 1 PLAT DE PÂTES + 1 DESSERT

Euro 19,50

(€ 10,00 pour un plat en plus)

Prix par personne – taxes et service inclus, pourboire à votre discrétion – couvert Euro 3,00

Menu à la Carte



Les Entrées

Fleurs de courgettes (ou de chicorée) € 20,00

fourrées à la ricotta, jambon braisé et sauce aigre-douce, accompagnées d'oignons rouges de Tropea

Cailles rôties € 20,00

poire au vin rouge, pain brioché, lamelles de Provolone et sauce à la truffe noire

Timbale de potiron grillé € 20,00

fourré au champignons, croutons doré et crème de châtaigne

Velouté de fenouil € 18,00

parfumé à l'orange, anis étoilé, zestes d'orange confits, menthe et fenouil croquant

Crevettes sablées € 23,00

sauce aux anchois, tomates confites, capres et scarole à la Sorrentine

Calamars € 23,00

aux agrumes de Sorrento, pesto de basilic, chapelure à la pistache et encre de seiche

Médallions de Bonite € 23,00

aux deux sésames, crème d'avocat, oignons aigre-doux, sauce de soja parfumée à l'orange et au miel

Poulpe grillé € 23,00

velouté de choux fleur, piment en poudre, clémentines caramélisées à l'échalote

À la carte, Euro 60,00 par personne:

1 entrée + 1 plat de pâtes + 1 viande ou 1 poisson + 1 dessert

Prix par personne – taxes et service inclus, pourboire à votre discrétion – couvert Euro 3,00

Menu à la Carte



Les Pâtes

| | |
|--|---------|
| Spaghetti "cacio e pepe" <i>ragout napolitain aux oignons et quenelle de carotte</i> | € 23,00 |
| Cappelletti verts <i>aux brocolis, farcis à la saucisse et au fromage fumé, coulis de cacciocavallo et parmesan, brocoli rave croquant et tomates confites</i> | € 23,00 |
| Tagliolini 'Antica Trattoria' <i>sauce à la crème et au citron sur velouté d'épinard, crevettes rouge et œufs de lompe</i> | € 23,00 |
| Risotto <i>fantaisie automnal</i> | € 25,00 |
| Paccheri de Gragnano <i>aux palourdes, artichauts et menthe fraîches</i> | € 23,00 |
| Linguine "aglio olio e peperoncino" <i>aux tomates séchées, calamars et panure</i> | € 23,00 |

Àu choix à la carte, Euro 60,00 par personne:

1 entrée + 1 plat de pâtes + 1 viande ou 1 poisson + 1 dessert

Prix par personne – taxes et service inclus, pourboire à votre discrétion – couvert Euro 3,00

Menu à la Carte



Les Plats

| | |
|---|---------|
| Loup de mer <i>gratiné aux fleurs de camomille, épinards croquants sautés à l'ail, dés de pommes de terre au citron</i> | € 35,00 |
| Beignets de cabillaud <i>au sésame, chutney d'ananas au poivre rose, artichauts frits, noisettes torréfiés, lupins et sorbet à la bière</i> | € 29,00 |
| Filets de porc <i>à la moutarde et aux herbes, choux vert au cumin et aux petits oignons, crémeux de pommes locales, dattes et sauce aux myrtilles</i> | € 29,00 |
| Carré d'agneau <i>au four aromatisé aux herbes Méditerranéennes, moutarde et sauce au provolone, purée de potiron, pomme de terre nouvelles parfumées au thym</i> | € 32,00 |
| Filet de boeuf <i>purée de pommes de terres parfumée aux truffes noires, crème de champignons</i> | € 35,00 |

Àu choix à la carte, Euro 60,00 par personne:

1 entrée + 1 plat de pâtes + 1 viande ou 1 poisson + 1 dessert

Prix par personne – taxes et service inclus, pourboire à votre discrétion – couvert Euro 3,00

Menu Symphonie



Fleurs de courgettes (ou de chicorée)

*fourrées à la ricotta, jambon braisé et sa sauce aigre-douce,
accompagnées d'oignons rouges de Tropea*

ou

Calamars

aux agrumes de Sorrento, pesto de basilic et chapelure à la pistache



Spaghetti "cacio e pepe"

ragout napolitain aux oignons et quenelle de carotte

ou

Tagliolini 'Antica Trattoria'

sauce à la crème et au citron sur velouté d'épinard, crevettes rouge et œufs de lompe



Filets de porc

*à la moutarde et aux herbes, choux vert au cumin et aux petits oignons,
crémeux de pommes locales, dattes et sauce aux myrtilles*

ou

Loup de mer

*gratiné aux fleurs de camomille, épinards croquants sautés à l'ail,
dés de pommes de terre au citron*



Dessert

au choix

Euro 49.00

Prix par personne – taxes et service inclus, pourboire à votre discrétion – couvert Euro 3,00

Menu Concert Dégustation



Poulpe grillé

velouté de choux fleur, piment en poudre, clémentines caramélisées à l'échalote

Calamars

aux agrumes de Sorrento, pesto de basilic et chapelure à la pistache

Crevettes sablées

sauce aux anchois, tomates confites, câpres et scarole à la Sorrentine

Fleurs de courgettes (ou de chicorée)

*fourrées à la ricotta, jambon braisé et sa sauce aigre-douce,
accompagnées d'oignons rouges de Tropea*

Tagliolini 'Antica Trattoria'

*sauce à la crème et au citron sur velouté d'épinard,
crevettes rouge et œufs de lompe*

Risotto

fantaisie automnal

Loup de mer

*gratiné aux fleurs de camomille, épinards croquants sautés à l'ail,
dés de pommes de terre au citron*

Sorbet

aux fruits de saison

Cialda

aux deux crèmes citron de Sorrento, triomphe de fruits frais

Euro 90.00

*Prix par personne – taxes et service inclus, pourboire à votre discrétion – couvert Euro 3,00
Menu réservé à l'ensemble de la table.*

Menu Végétarien



Fleurs de courgettes (ou de chicorée)
fourrées à la ricotta et sa sauce aigre-douce,
accompagnées d'oignons rouges de Tropea

Velouté de haricots blanc
croutons à l'ail, quenelles de ricotta de buflonne

Risotto
fantaisie automnal

Dessert au choix

Euro 45.00

Prix par personne – taxes et service inclus, pourboire à votre discrétion – couvert Euro 3,00

Menu Sans Gluten



Velouté de fenouil
parfumé à l'orange, anis étoilé, zestes d'orange confits, menthe et fenouil croquant

Spaghetti
aux palourdes, artichauts et menthe fraîches

Carré d'agneau
aux herbes Méditerranéennes, moutarde et sauce au provolone,
purée de potiron, pomme de terre nouvelles parfumées au thym

Mousse au chocolat
coulis de fruits de la passion et émietté de biscuit Japonais

Euro 55.00

Prix par personne – taxes et service inclus, pourboire à votre discrétion – couvert Euro 3,00

Menu Végan



Timbale de potiron grillé
fourré au champignons, croutons doré et crème de châtaigne

Penne
à la 'puttanesca' piccante

Focaccia croustillante
crème de truffes, champignons poêlés et écrasé de pommes de terre

Budino
crème d'amande à la vanille, sauce chocolat noir et fruits rouge

Euro 45.00

Prix par personne – taxes et service inclus, pourboire à votre discrétion – couvert Euro 3,00

Menu Petits Gourmets



Penne ragout de tomates et parmesan
€ 10,00

Côtelette de porc à la Milanaise
€ 16,00

Paillard de filet de bœuf
€ 25,00

Spaghetti aux boulettes à la Napolitaine
€ 16,00

Filet de poisson grillé
€ 16,00

Frites maison
€ 5,00

Les Desserts

Euro 10,00



Tiramisù
Antica Trattoria

Lingotto alla nocciola

Lingot aux noisettes, parfumé au rhum, sauce au chocolat noir, aspic à l'orange, tuile aux amandes et crumble au cacao

Cannolo scomposto

Cannolo sicilien, ricotta de chèvre, sauce aux pistaches, sauce à l'orange et au chocolat, pistaches de Bronte

Cialda

Cône croustillant aux deux crèmes citron de Sorrento, triomphe de fruits frais

Mousse au chocolat (sans gluten)

coulis de fruits de la passion et émietté de biscuit japonais

Glaces

Glace vanille bourbon ou chocolat

Sorbet

Sorbet aux fruits de saison

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati **allergeni** o dei loro derivati

"Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni."



Elenco degli **ingredienti allergenici** utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

| | Cereali con glutine | Crustacei | Uova | Pesce | Arachidi | Frutta con guscio | Latte derivati | Sedano | Senape | Anidride solforosa | Lupini | Molluschi | Sesamo |
|--|---------------------|-----------|------|-------|----------|-------------------|----------------|--------|--------|--------------------|--------|-----------|--------|
| ANTIPASTI | | | | | | | | | | | | | |
| Fiori di zucchine (o radicchio) | ✓ | | ✓ | | | | ✓ | | | | | | |
| Petto e coscia di quaglia | ✓ | | ✓ | | | | ✓ | | | | | | |
| Sformato di zucca grigliata | ✓ | | | | | | ✓ | ✓ | | | | | |
| Vellutata di finocchi | | | | | | | | | | | | | |
| Gamberi sabbati | ✓ | ✓ | ✓ | | | | ✓ | | | | | | |
| Anelli di calamari | ✓ | | | | ✓ | | ✓ | | | | | ✓ | |
| Bocconcini di tonno | | | | ✓ | | ✓ | | | | | | | ✓ |
| Polpo grigliato | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Vellutata di cannellini | ✓ | | | | | | ✓ | | | | | | |
| PRIMI PIATTI | | | | | | | | | | | | | |
| Spaghetti "cacio e pepe" | ✓ | | | | | | ✓ | ✓ | | | | | |
| Cappelletti verdi ai broccoli | ✓ | | ✓ | | | | ✓ | | | | | | |
| Tagliolini Antica Trattoria | ✓ | ✓ | ✓ | | | | ✓ | | | | | | |
| Risotto fantasia autunnale | | | | | | | ✓ | | | | | | |
| Paccheri di Gragnano | ✓ | | | ✓ | | | | | | | | | |
| Linguine | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Penne alla puttanesca | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Trancio di focaccia | ✓ | | | | | | ✓ | | | | | | |
| Spaghetti (senza glutine) con vongole veraci | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Penne al sugo e parmigiano | ✓ | | | | | | ✓ | | | | | | |
| Spaghetti con polpette alla napoletana | ✓ | | ✓ | | | | ✓ | | | | | | |
| Tagliolini ai pomodorini del Vesuvio | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | |

