



Menu

Printemps 2018

INFORMATION À LA CLIENTÈLE

sur la présence dans les aliments d'ingrédients ou d'auxiliaires technologiques
ou de leurs dérivés considérés comme **allergènes**.

*"Nous informons notre aimable clientèle que des ingrédients ou adjuvants considérés comme allergènes
peuvent être présents dans les aliments et les boissons servis dans cet établissement."*

Il est possible de consulter la **liste des ingrédients allergènes**
utilisés dans cet établissement sur simple demande auprès du personnel.

Menu à la Carte



Les Entrées de la Terre

Fleurs de courgettes

€ 20,00

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

Cailles rôties

€ 20,00

*poire au vin rouge et cannelle, pain brioché, copeaux de Provolone del Monaco
et sauce à la truffe noire*

Crème de petits pois

€ 20,00

*parfumée au citron et au gingembre, quenelles de ricotta de bufflonne,
croustons de pain au thym et tomates confites*

Caprese

€ 20,00

mozzarella de bufflonne, burrata, tomates et basilic de Sorrento

Focaccia

€ 20,00

croustillante, crème de truffes, champignons poêlés à l'ail et sauce au parmesan

Artichaut gratiné

€ 20,00

*panure à l'ail et au persil, velouté de pommes de terre aux truffes noires
et petals croquants d'artichaut frit*

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 Entrées de la Mer

<i>Palamito</i>	€ 23,00
<i>carpaccio de poisson local du jour mariné aux agrumes de Sorrento, mousse au yogourt, fruit de la passion, pousses de salade à l'orange et sorbet au céleri</i>	
<i>Poulpe grillé</i>	€ 23,00
<i>mariné à l'ail et au romarin, velouté d'artichaut et mirepoix de pommes de terre en salade</i>	
<i>Crevettes sablées</i>	€ 23,00
<i>sauce aux anchois, tomates confites, câpres et scarole à la Sorrentine</i>	
<i>Calamars aux agrumes</i>	€ 23,00
<i>dorés dans une chapelure aux agrumes de Sorrento, gouttes de crème aux petits pois, noir de sèche et tomates séchées marinées</i>	
<i>Médailles de Bonite</i>	€ 23,00
<i>en croute de pistaches, sauce aux oranges de Sorrento, menthe fraîche et salade de pousses d'épinard</i>	
<i>Huîtres 'nature'</i>	€ 23,00

*Au 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 Pâtes

<i>Spaghetti "cacio e pepe"</i> <i>ragoût napolitain à l'oignon et quenelles de carotte</i>	€ 23,00
<i>Linguine</i> <i>'aglio, olio e peperoncino', parfumée à l'ail et pimentée, tomates séchées marinées, calmars et chapelure</i>	€ 23,00
<i>Risotto</i> <i>aux asperges, burrata et poudre d'écorce d'orange</i>	€ 25,00
<i>Paccheri de Gragnano</i> <i>aux palourdes, artichauts et menthe fraîche</i>	€ 23,00
<i>Tagliolini 'Antica Trattoria'</i> <i>sauce à la crème et au citron sur velouté d'épinards, crevettes rouges et œufs de lompe</i>	€ 23,00
<i>Ravioloni</i> <i>fournés à la brandade de morue, filet de lotte, pesto d'olives noires, zestes d'orange</i>	€ 25,00

Au 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 all' Ammiraglia <i>fruits de mer, crevettes rouges, calamar et croutons de pain à l'ail, sauce aux petites tomates du Vésuve</i>	€ 35,00
Cabillaud <i>gratiné aux fleurs de camomille, épinards croquants sautés au gingembre, crème de pommes de terre au citron et poudre d'écorce de citron</i>	€ 35,00
Tourbot <i>velouté de haricots blanc et moules, dés de lard croquant et poireaux frits</i>	€ 35,00
Filets de porc <i>à la moutarde et aux herbes, cébettes, compote de pommes, dattes, sauce aux myrtilles, choux braisé au cumin, mini croquettes d'asperges et fromage</i>	€ 30,00
Carré d'agneau <i>aux herbes Méditerranéennes, moutarde et sauce au provolone, purée de carottes, millefeuille de pommes de terre aux oignons parfumé au thym</i>	€ 33,00
Filet de bœuf <i>salade de roquette et son pesto, concassé de tomates cerise, sauce au parmesan et vinaigre balsamique</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

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

ou

Calamars aux agrumes

*dorés dans une chapelure aux agrumes de Sorrento,
gouttes de crème aux petits pois, noir de sèche et tomates séchées marinées*



Spaghetti "cacio e pepe"

ragoût napolitain aux oignons et quenelle de carottes

ou

Tagliolini 'Antica Trattoria'

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



Cabillaud

*gratiné aux fleurs de camomille, épinards croquants sautés au gingembre,
crème de pommes de terre au citron et poudre d'écorce de citron*

ou

Filets de porc

*à la moutarde et aux herbes, cébettes, compote de pommes, dattes, sauce aux myrtilles,
haricots vert croquants et croquettes de pomme de terre*



Dessert

au choix

Euro 49.00

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

Menu Concert Dégustation



Calamars aux agrumes

*dorés dans une chapelure aux agrumes de Sorrento,
gouttes de crème aux petits pois, noir de sèche et tomates séchées marinées*

Crevettes sablées

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

Fleurs de courgettes

*fournées 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

aux asperges, burrata et poudre d'écorce d'orange

Cabillaud

*aux fleurs de camomille, épinards croquants sautés au gingembre,
crème de pommes de terre au citron et poudre d'écorce de citron*

Formage

Provolone del Monaco

Sorbet

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 tablee.*

Menu Végétarien



Fleurs de courgettes

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

Crème de petits pois

*parfumée au citron et au gingembre, quenelles de ricotta de bufalonne,
croutons de pain au thym et tomates confites*

Risotto

aux asperges, burrata et poudre d'écorce d'orange

Dessert au choix

Euro 45.00

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

Menu Végan



Velouté d'asperges

crudité d'asperges, croutons de pain et poudre d'écorce d'orange

Artichaut gratiné

*panure à l'ail et au persil, velouté de pommes de terre
aux truffes noires et pétals croquants d'artichaut frit*

Spaghetti

à la crème de petits pois et tomates confites

Pudding au lait d'avoine (vegan)

parfumé à la vanille, sauce chocolat noir et fruits rouges

Euro 45.00

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

Menu Sans Gluten



Crème de petits pois

*parfumée au citron et au gingembre,
quenelles de ricotta de buflonne et tomates confites*

Spaghetti "cacio e pepe"

ragoût napolitain à l'oignon et quenelles de carotte

Carré d'agneau

*grillé aux herbes Méditerranéennes, sauce au provolone,
purée de carottes, millefeuille de pommes de terre aux oignons parfumé au thym*

Panna cotta au chocolat blanc (sans gluten)

sauce à l'orange, copeaux de chocolat noir et caramel salé

Euro 55.00

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

Menu Petits Gourmets



***Penne** ragoût de tomates et parmesan*

€ 10,00

***Paillard** de filet de bœuf*

€ 25,00

***Côtelette** de porc à la Milanaise*

€ 16,00

***Spaghetti** aux boulettes à la Napolitaine*

€ 16,00

***Filet de poisson** grillé*

€ 20,00

***Frites** maison*

€ 5,00

Le Menu du Midi

Seulement pour le déjeuner (12:00 – 18:15)



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



Saumon fumé avec avocat et crevettes

Caprese à la mozzarella de bufalonne, burrata, tomates de Sorrento et basilic

Spaghetti aux boulettes à la napolitaine

Linguine aux fruits de mer

Penne aux moules, roquette et tomates cerises

Focaccia croustillante, crème de truffes, champignons poêlés à l'ail et sauce au parmesan

Paccheri di Gragnano artichaut et pecorino

Tagliolini aux petites tomates du Vésuve et basilic

Dorade méditerranéenne sauce tomates, origan, capres et olives

Filet de poulet, pommes de terre aux oignons et sauce aux champignons

* *Friture de la mer aux calamars*, crevettes, cabillaud, sardine et...

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

Les Desserts

Euro 12,00



Sfère au chocolat

*fourrée à la glace noisettes caramélisées,
mousse au chocolat et sauce tiède au baillays*

Sablé amande

*mousse de gianduia , sorbet au fruit de la passion,
canestre au chocolat et mini meringues croquantes*

Ricotta e Pera

*biscuit léger aux noisettes, crème de ricotta et poires,
caramel liquide et éclats de noisettes torréfiées*

Bavaroise aux arachides

mousse au chocolat noir, crumble au cacao et coulis de chocolat

Pastiera revisitée

*brisée de polenta, semifreddo de pastiera,
glace aux agrumes confits et réduction de jus d'orange*

Cialda

aux deux crèmes citron de Sorrento, triomphe de fruits frais

Tiramisù Antica Trattoria

*moelleux au cacao baigné à l'instant, crème de mascarpone,
copeaux de chocolat au lait et sauce légère au café*

Pudding au lait d'avoine (vegan)

parfumée à la vanille, sauce au chocolat noir et fruits rouges

Panna cotta au chocolat blanc (sans gluten)

sauce à l'orange, copeaux de chocolat noir et caramel salé

Sorbets et Glaces

*"Savoir choisir
c'est un art de l'esprit
et de l'imagination"*



L'Antica Trattoria – Peinture de Vincenzo Stinga



www.lanticatrattoria.com