



Menu

Été 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

<i>Fleurs de courgettes</i>	€ 21,00
<i>fourrées à la ricotta, jambon braisé et sa sauce aigre-douce, accompagnées d'oignons rouges de Tropea</i>	
<i>Cailles rôties</i>	€ 23,00
<i>poire au vin rouge, pain brioché, copeaux de Provolone et sauce à la truffe noire</i>	
<i>Parmigiana</i>	€ 21,00
<i>timbale d'aubergines et treccia de Sorrente, sauce aux tomates fraîches, crème et tuile de parmesan</i>	
<i>Crème de courgettes</i>	€ 23,00
<i>croutons à l'ail, quenelles de ricotta de bufflonne, origan, basilic frais et tomates confites</i>	
<i>Caprese</i>	€ 21,00
<i>mozzarella de bufflonne, burrata, tomate et basilic de Sorrente</i>	
<i>Fantaisie de légumes</i>	€ 21,00
<i>courgette farcie à la ratatouille aux légumes d'été, purée de carottes à l'orange, gingembre et menthe fraîche</i>	

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 Entrées de la Mer

<i>Palamito</i>	€ 23,00
<i>carpaccio de poisson local du jour mariné aux agrumes de Sorrente, mousse au yogourt, fruit de la passion, orange et sorbet au céleri</i>	
<i>Crevettes sablées</i>	€ 23,00
<i>Croquantes, sauce aux anchois, tomates séchées marinées, capres et olives noires de Gaeta</i>	
<i>Calamars</i>	€ 23,00
<i>aux agrumes de Sorrente, pesto de basilic, chapelure à la pistache et encre de seiche</i>	
<i>Poulpe grillé</i>	€ 23,00
<i>mariné à l'ail et au romarin, velouté de haricots vert et dés de pomme de terre au citron</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

- Spaghetti "cacio e pepe"** € 24,00
ragoût de bœuf à la napolitaine, sauce au fromage et au poivre
- Linguine** € 24,00
'aglio, olio e peperoncino', parfumée à l'ail et pimentée, tomates séchées marinées, calmars et chapelure
- Risotto Arlequin** € 26,00
aux légumes de saison et crémeux de parmesan
- Paccheri** € 24,00
'alla puttanesca', ragoût de lotte, câpres, olives noires, miettes de pain aux herbes
- Tagliolini 'Antica Trattoria'** € 24,00
sauce à la crème et au citron sur velouté d'épinards, crevettes rouges et œufs de lompe
- Ravioloni 'arrabbiati'** € 25,00
farcis à la ricotta de bufflonne et mozzarella, petites tomates du Vésuve et cacioricotta salée

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

Bar croustillant

velouté de courgettes au citron, gingembre et sauté de courgettes et pomme de terre parfumée au citron

€ 35,00

Grondin 'all' Ammiraglia'

sauce marinara, fruits de mer, crevettes rouges, calamars et croutons de pain et parfum d'origan

€ 35,00

Médaille de homard (avec le menu composé + Euro 10,00)

gratiné aux herbes, velouté de carottes, salade estivale aux agrumes et réduction d'orange caramélisée

€ 45,00

Carré d'agneau

en croute d'herbes Méditerranéennes et moutarde, sauce au provolone, purée d'aubergines, pomme de terre nouvelles parfumées au thym, rolls d'aubergines grillées à la provola fumée et petites tomates gratinées à l'origan et à l'ail

€ 35,00

Sandwich de Filet de bœuf

tranche de mozzarella fondue, pesto de roquette, concassé de petites tomates, sauce au parmesan et vinaigre balsamique vieilli

€ 35,00

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

€ 33,00

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 de Sorrente, pesto de basilic,
chapelure à la pistache et encre de seiche*



Spaghetti "cacio e pepe"

ragoût de bœuf à la napolitaine, sauce au fromage et au poivre

ou

Tagliolini 'Antica Trattoria'

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



Bar croustillant

*velouté de courgettes au citron, gingembre et sauté de courgettes
et pomme de terre parfumée au 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



Palamito

carpaccio de poisson local du jour mariné aux agrumes de Sorrente, mousse au yogourt, fruit de la passion, orange, poudre de réglisse et sorbet au cèlery

Calamars

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

Crevettes sablées

croquantes, sauce aux anchois, tomates séchées marinées, capres et olives noires de Gaeta

Fleurs de courgettes

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 Arlequin

aux légumes de saison et crémeux de parmesan

Médailon de homard

gratiné aux herbes, velouté de carottes, salade estivale aux agrumes et réduction d'orange caramélisée

Fromage

Conciato Romano (le fromage le plus ancien du monde)

Sorbet

aux fruits de saison

Pastiera revisitée

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

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



Parmigiana

*timbale d'aubergines et treccia de Sorrente,
sauce aux tomates fraîches, crème et tuile de parmesan*

Crème de courgettes

*croutons à l'ail, quenelles de ricotta de bufflonne,
origan, basilic frais et tomates confites*

Ravioli 'arrabbiati'

*farci à la ricotta de bufflonne et mozzarella,
petites tomates du Vésuve et cacioricotta salée*

Dessert au choix

Euro 49.00

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

Menu Végan



Fantaisie de légumes

*courgette farcie à la ratatouille aux légumes d'été,
quenelle de purée de carottes à l'orange, gingembre et menthe fraîche*

Velouté d'aubergines

tomates confites à l'origan et crème de soja

Risotto Arlequin

aux légumes de saison

Budino

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

Euro 49.00

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

Menu Sans Gluten



Crème de courgettes

quenelles de ricotta de buflonne, origan, basilic frais et tomates confites

Spaghetti 'cacio e pepe'

ragoût de bœuf à la napolitaine, sauce au fromage et au poivre

Sandwich de Filet de boeuf

tranche de mozzarella fondue, pesto de roquette, concassé de petites tomates, sauce au parmesan et vinaigre balsamique vieilli

Panna cotta au chocolat blanc

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

Euro 60.00

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

Menu Petits Gourmets



Penne sauce 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 avocat et crevettes

Spaghetti aux boulettes de viande à la napolitaine

Caprese à la mozzarella de bufflonne, tomates de Sorrente et basilic

Tagliolini aux petites tomates du Vésuve et basilic

Linguine aux fruits de mer

Penne aux courgettes et parmesan

Ravioli au pesto et cacioricotta salée

Dorade méditerranéenne, sauce tomate, origan, capres et olives

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

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

Parmigiana d'aubergines, sauce tomate, crème et tuile de parmesan

– Tous nos plats sont accompagnés d'une salade –



Cialda aux deux crèmes citron de Sorrente, triomphe de fruits frais

* surgelé

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



Glace à la noix de coco

*et son velouté de fraises et fruits rouge,
copeaux de chocolat blanc et menthe fraîche*

Les trois chocolats

blanc, noir, au lait

Ricotta e Pera

*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 Sorrente, 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)

parfumé 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

Tris de Sorbets

citron, menthe, fraise

Glaces

chocolat et vanille

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

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



L'Antica Trattoria – Peinture de Vincenzo Stinga



www.lanticatrattoria.com