



Menu

Nos Chefs Exécutifs:

Antonio Spasiano — Antonino Maresca

Chef Pâtissier:

Antonio Galasso

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 à la dernière page de ce menu
ou sur simple demande auprès du personnel.



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



L'Antica Trattoria – Peinture Vincenzo Stinga

Menu Dégustation Concert

*Euro 140,00 **



Fleurs de courgettes

*avec ricotta, jambon, frit à l'huile d'olive extra vierge
dans une pâte légère aux courgettes et fromage fumé*

Calamars en rondelle

*avec chapelure aromatisée au citron et orange,
pesto de pistaches et basilic*

Homard d'inspiration thaïlandaise

*queue de homard gratinée au beurre normand sauce curry
infuse au lait de coco, gingembre et citron vert*

Tagliolini Antica Trattoria

*avec sauce au citron crémeuse, crevettes rouges,
œufs de lompe velouté d'épinards*

Turbot poêlé

*purée de poireaux et de pommes de terre,
poireaux frits et poudre de café*

Filet de veau

*en croute de farine de pistache, épinards blanchis,
réduction d'oranges, pommes de terre nouvelle cuites au four*

Sorbet

au citron

Dessert

au choix

** Prix par personne, taxes et service compris*

Menu réservé à l'ensemble de la table. Le menu proposé ne peut pas être partagé.

Menu à la Carte



3 plats **Euro 85 par personne:**
Amuse-gueule ou plat de pâtes + plat principal + dessert
Le menu proposé ne peut pas être partagé

Amuse-gueule

Fleurs de courgettes € 30
avec ricotta, jambon, frit à l'huile d'olive extra vierge
dans une pâte légère aux courgettes et fromage fumé

✓ **Cuisses et poitrines de cailles** € 35
dans une couche de bacon farci de porchetta, poire aux vin rouge et cannelle,
copeaux de Provolone del Monaco, pain brioché et sauce à la truffe noire

✓ **Burrata** € 30
avec croute de pain frit, sauce tomate, basilic

✓ **Homard d'inspiration thaïlandaise** € 60
(supplément de 15 € s'il est sélectionné dans le menu à composer)
queue de homard gratinée au beurre normand sauce curry
infuse au lait de coco, gingembre et citron vert

Crevettes sablées € 35
croquantes, sauces aux anchois, tomates séchées marinées,
câpres, olives noires et burrata

✓ **Calmars en rondelles** € 35
avec chapelure aromatisée au citron et orange,
pesto de pistaches et basilic

L'aubergine € 30
farci de mozzarella, de sauce tomate cerise San Marzano et de basilic

✓ **Bellota Patanegra** € 45
jambon Ibérien

✓ **Salade de betterave** € 30
sauce aux amandes, herbe méditerranéenne, noix de Sorrento

✓ Possibilité de préparer ce plat sans gluten

Prix par personne, taxes et service compris

Menu à la Carte



Les Pâtes

✓ **Spaghetti "cacio e pepe"** € 33
au ragoût de bœuf à l'oignon,
sauce au fromage et au poivre, quenelle de carottes

Gnocchis maison à la mode de la grand-mère € 35
avec mozzarella de bufflonne, tomates cerises et pesto de roquette

✓ **Paccheri** € 35
avec lotte, câpres, olives noires et chapelure grillée

Tagliolini Antica Trattoria € 40
avec sauce au citron crémeuse, crevettes rouges,
œufs de lompe, velouté d'épinards

Ravioli Nerano € 33
farci de courgettes, fleurs de courgettes, fromage du lieu et basilic

✓ **Risotto** € 35
fantaisie saisonnière

Les Plats

✓ **Filet de bar méditerranéen** € 43
bisque de crustacés, fruits de mer, calmars et crevettes

✓ **Turbot poêlé** € 43
purée de poireaux et de pommes de terre,
poireaux frits et poudre de café

✓ **Carré d'agneau** € 43
pané aux herbes à la moutarde et Provolone del Monaco,
purée de pommes de terre douces au paprika et haricots verts frits

✓ **Filet de veau tranché** € 43
en croûte de farine de pistache, épinards blanchis,
sauce à l'orange sorrentine, pommes de terre nouvelles au four

✓ Possibilité de préparer ce plat sans gluten

Prix par personne, taxes et service compris

Menu Petits Gourmets



Penne

avec sauce tomates et parmesan

€ 10

Paillard

de veau

€ 30

Escalope

à la Milanaise

€ 30

Filet de loup de mer

grillé

€ 30

Frites

€ 9

Prix par personne, taxes et service compris

Menu Végétalien

Euro 85,00



Carpaccio de betterave

*crème d'amandes, noix de Sorrente,
mélangées d'herbes*

Risotto aux poireaux

*zestes de citron confits,
basilic et fines herbes*

Boulette d'aubergines

*à la sauce tomate séchée à l'huile
et aux pétales de fleurs de courgettes*

Mi cuit au chocolat chaud

sorbet à la framboise et mousse au chocolat

AVIS AUX CLIENTS

*Nos propositions végétaliennes et sans gluten s'adressent aux clients
qui ont choisi de suivre un certain régime.*

*Attention, même si les plats sont cuisinés et montés sans lactose
ou sans gluten, ils pourraient être contaminés par le milieu aérobie environnant.*

Prix par personne, taxes et service compris – Le menu proposé ne peut pas être partagé

Le Menu du Midi

1 Amuse-gueule, 1 Plat, 1 Dessert – Euro 50,00

Seulement pour le déjeuner (de 12:00 à 17:00) — Hors jours fériés



Fleurs de courgettes

avec ricotta, jambon, frit à l'huile d'olive extra vierge
dans une pâte légère aux courgettes et fromage fumé



✓ Spaghetti "cacio e pepe"

au ragoût de bœuf à l'oignon,
sauce au fromage et au poivre, quenelle de carottes

✓ Linguine 'pescatore'

aux fruits de mer, crevettes et calamars

Ravioli Nerano

farcis de courgettes, fleurs de courgettes, fromage et basilic

Tagliolini Antica Trattoria

avec sauce au citron crémeuse, crevettes rouges,
œufs de lompe, velouté d'épinards

✓ Filet de veau tranché

en croûte de farine de pistache, épinards blanchis,
sauce à l'orange sorrentine, pommes de terre nouvelles au four

✓ Filet de loup de mer

bisque de crustacés, fruits de mer, calmars et crevettes



Cialda

aux deux crèmes citron de Sorrente,
triomphe de fruits frais

Desserts

Euro 25,00



Cialda

aux deux crèmes citron de Sorrente,
triomphe de fruits frais

Tartelette

pâte brisée aux noisettes, gelée de fruits rouges,
crème de citron et meringue flambée

Tiramisu

génoise au cacao, crème au café,
mascarpone et éclats de gianduja

Crème de framboise

glasé croquantes avec glace au chocolat et framboise,
gelée de betterave et vanille

✓ Ricotta et poire

crème de ricotta de brebis, biscuit aux noisettes,
poires croquantes, caramel liquide,
crumble aux noisettes caramélisées et sorbet à la poire

Mi cuit au chocolat chaud (végétalien)

sorbet à la framboise et mousse au chocolat

Sorbets

citron, poire ou framboise

Glaces

vanille, chocolat

✓ Possibilité de préparer ce plat sans gluten

Prix par personne, taxes et service inclus – Le menu proposé ne peut pas être partagé

Prix par personne, taxes et service compris

TABLEAU DES PRODUITS OU SUBSTANCES ALLERGÈNES

Nous vous demandons
de bien vouloir consulter le personnel de la salle à manger
en cas d'allergies. Merci.



	Céréales avec gluten	Crustacés	Oeuf	Poisson	Cacahuètes	Soja	Lait et dérivés	Des noisettes	Céleri	Moutarde (viii)	Dioxyde de soufre	Lupins	Palourdes	Sésame
AMUSE-GUEULE														
Fleurs de courgettes	✓		✓				✓				✓			
Cuisses et poitrines de cailles	✓		✓				✓		✓		✓			
Burrata	✓						✓							
Homard d'ispir. thaïlandaise		✓					✓							
Crevettes sablées	✓	✓	✓	✓			✓							
Calmars en rondelles	✓						✓	✓					✓	
L'aubergine	✓						✓							
Bellota Patanegra														
Salade de betterave								✓						
LES PÂTES														
Spaghetti 'cacio e pepe'	✓						✓		✓		✓			
Gnocchis	✓		✓				✓	✓						
Paccheri	✓			✓										
Tagliolini Antica Trattoria	✓	✓	✓				✓							
Ravioli Nerano	✓						✓							
Risotto (demander)	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?
Risotto aux poireaux (vegan)														
Linguine 'pescatore'	✓	✓											✓	
Penne avec sauce tomates...	✓						✓							

Légende:
– Allergène ✓
– Menu Végétalien
– Menu du Midi
– Menu Petits Gourmets

TABLEAU DES PRODUITS OU SUBSTANCES ALLERGÈNES

Nous vous demandons
de bien vouloir consulter le personnel de la salle à manger
en cas d'allergies. Merci.



	Céréales avec gluten	Crustacés	Oeuf	Poisson	Cacahuètes	Soja	Lait et dérivés	Des noisettes	Céleri	Moutarde (viii)	Dioxyde de soufre	Lupins	Palourdes	Sésame
PLATS														
Filet de bar	✓	✓		✓									✓	
Turbot poelé	✓			✓										
Carré d'agneau	✓						✓		✓	✓	✓			
Filet de veau tranché									✓	✓		✓		
Boulette d'aubergines	✓													
Paillard de veau														
Escalope à la Milanaise	✓		✓											
Filet de loup de mer				✓										
ACCOMPAGNEMENTS														
Frites	✓													
DESSERTS														
Cialda aux deux crèmes de citron	✓		✓				✓							
Tartelette	✓		✓				✓	✓						
Tiramisu	✓		✓				✓	✓						
Crème de framboise			✓				✓							
Ricotta et poire			✓				✓	✓						
Mi cuit au chocolat chaud	✓													
Sorbets														
Glaces							✓							

Légende:
– Allergène ✓
– Menu Végétalien
– Menu du Midi
– Menu Petits Gourmets

liste des Vins



Scannez le code QR :

