

# Fratelli

R I S T O R A N T E

## ANTIPASTI

1 produit = 7 €

2 produits = 13 €

3 produits = 20 €

4 produits = 26 €

**Prosciutto di Parma DOP 40 mois** +2 €  
Le jambon italien le plus doux et fondant.

**Bresaola al limone**  
Bresaola hyper fondante dans le filet de boeuf.

**Stracciatella au basilic frais** +2 €  
Juste le crémeux de la burrata.

**Carpaccio di filetto di manzo con parmigiano**  
Carpaccio de filet boeuf, parmesan.

**Carpaccio de Poulpe**  
aux agrumes, gressins Maison

**Focaccia in casa**  
Pizza blanche et huile d'olive, origan.

**Gorgonzola cremoso DOP**  
Fromage typique d'Italie

**Panel de tomates anciennes**  
au pesto vert

**Burrata di Puglia**  
125g de Burrata hyper fraîche en direct des Pouilles.

**Veri Arancini di Sicilia**  
Le véritable Arancini au boeuf, tomate et petit pois.

**Conchiglia in padella** +2 €  
Poêlée de coquillages.

**Datterino, razzo & parmigiano**  
Tomates cerises, roquette et parmesan.

**Fritto misto**  
Fritto de calamars, oignons, courgettes,  
Joëls, sauce tartare maison.

**Cozze farcite**  
Moules farcies.

## PASTA CLASSICA

<b>Linguine alle vongole</b> Linguine aux vongoles.	21 €
<b>I veri spaghetti alla carbonara</b> Spaghetti à la carbonara.	14 €
<b>Lasagne fatte in casa</b> Lasagnes faites maison.	15 €
<b>Mezze maniche al gorgonzola</b> Pennes au gorgonzola.	14 €
<b>Tagliatelle sans Gluten</b> « Vegan » aux fèves et haricots	14 €
<b>Risotto di cippo</b> Risotto suivant l'humeur du Chef.	19 €

Prix nets en euros, service compris.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil.

## SECONDI CARNE E PESCE

<b>Filetto alla griglia dorato</b> Filet de Daurade à la Plancha, embeurrée de roquette. et jeune pousses d'épinard	21 €
<b>Tonno rosso alla salsa vergine</b> Steak de thon rouge grillé, sauce vierge Italienne.	24 €
<b>Polpette della nonna Ada</b> Boulettes de viande de ma grand-mère.	16 €
<b>Scaloppina di vitello</b> Escalope de veau au citron.	17 €
<b>Tagliata di manzo con pesto</b> Tagliata de boeuf au pesto vert, tomates rôties, roquette et copeaux de parmesans (24 mois).	24 €
<b>Il pollo supremo al limone</b> Suprême de poulet Fermier grillé au thym et au citron de Sicile.	18 €
<b>Feta di vitello alla milanese Valdaostane</b> Escalope de veau Milanaise façon Valdaostane.	24 €

### BURGER PANE RIPIENO 16 €

Burger à la stracciatella fondante et son steak haché minute,  
pain maison, oignons rouges confits, tomate coeur de boeuf  
et roquette

## PIZZA

<b>Forestière</b> Base crème, champignons de saison sautés en persillade mozzarella fior di latte.	14 €
<b>Bianca d'Alba</b> Base mascarpone et pointe d'ail, mozzarella fior di latte, jambon blanc truffé, poivre sauvage.	15 €
<b>Quattro fromaggi</b> Base Tomato San Marzano, gorgonzola, taleggio, mozzarella fior di latte et pecorino.	13 €
<b>Margherita</b> Base Tomato San Marzano, mozzarella di buffala, basilic frais.	11 €
<b>Frutti di mare</b> Base crème safranée, calamars, moules, seiches, mozzarella fior di latte, tomates cerises et poireaux fondant.	16 €
<b>Cuore di Parma</b> Base Tomato San Marzano, roquette, jambon de parme, tomate cerise et parmesan, mozzarella fior di latte.	14 €
<b>Supplément</b> ingrédient classique	1,5 €
<b>Supplément</b> Burrata entière (125g)	5 €

## DOLCI

<b>Tiramisù</b> au café servi à la louche.	8 €
<b>Panacotta</b> vanille et son coulis exotique.	8 €
<b>Granité</b> de Limoncello et fruits frais.	8 €
<b>Nougat glacé</b> , noisette du Piémont et coulis de Framboises.	8 €
<b>Tarte chaude aux poires</b> , crème glacée à la noisette de Sicile et au chocolat Gianduja	8 €
<b>Affogato</b> vanille	6 €
<b>Café gourmand</b>	8 €