

LES ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

| | |
|---|------------|
| Bruschetta (par 3 pièces) | 10€ |
| Burrata aux trois tomates (Burrata, balsamique de Modène extra vieux, pain d'Altamura, tomates d'antan) | 16€ |
| Vitello tonato (Viande de veau cuite en basse température, crème au thon et câpres) | 18€ |
| Croquettes de Parmesan & éclats de truffe noire | 18€ |
| Scampis trattoria (Scampis en tempura, concassé de salade, réduction de soja et tomates confites) | 18€ |
| Tartare de thon rouge (thon rouge, crème de burrata, huile à la menthe, pain d'Altamura) | 18€ |
| Saint-Jacques rôties (Saint-Jacques, lentilles verte du Puy, balsamique de Modène extra vieux, guanciale) | 18€ |
| Carpaccio de contre-filet de bœuf Holstein mûré (Crème de pecorino, zestes de citron, salade d'herbes) | 19€ |

Entrée à partager 20€ (par pers.)

L'antipasto mixte découverte

LES VIANDES & POISSONS

| | |
|--|------------|
| Escalope parmigiana (Aubergines, sauce tom., parmesan, gratinée & accompagnée de tagliatelle) | 24€ |
| Escalope florentine (Epinards, crème, accompagnée de tagliatelle) | 24€ |
| Saltimbocca alla romana (Jambon San Daniele, sauge, sauce au vin blanc, accomp. de spaghetti chitarra) | 24€ |
| Tagliata de bœuf (accomp. de spaghetti chitarra, tomates datterino DOP, huile, ail) (Viande de bœuf Black Angus, roquette, parmesan, réduction de vinaigre balsamique) | 31€ |
| Bœuf Wellington Trattoria (Bœuf en croûte, San Daniele, champignons, épinards, crème de pdt et sauce au Barolo) | 30€ |
| Thon rouge mi- cuit au sésame (Thon rouge, écrasé de pdt, citron confit, olives Taggiasche, tomate) | 29€ |
| Bar de ligne rôties (Bar de ligne, fregola sarda, caponata de légumes) | 34€ |

Arrivage de poissons frais tous les jours.

LES ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|---|-----------|
| Pomme de terre au four à la truffe | 6€ |
| Frites au Pecorino | 4€ |
| Légumes de saison | 4€ |
| Pâtes chitarra aglio e olio | 4€ |

TRUFFE NOIRE

| | |
|---|------------|
| Pasta Comedia (Préparée en salle dans une roue de Grana Padano) | 31€ |
| Tagliata de Bœuf Black Angus (Accompagné de son écrasé de pomme de terre) | 36€ |

LES PÂTES

| | |
|--|------------|
| Mezzi Rigatoni di Gragnano alla Norma (Sauce tomate, aubergines, parmesan, ricotta salata) | 19€ |
| Spaghetti carbonara à l'italienne (Guanciale, poivre, pecorino romano, jaune d'oeuf) | 19€ |
| Orecchiette broccoli et saucisse italienne (Saucisse italienne, broccoli, pignon de pin, pain toasté, tomates datterino) | 19€ |
| Tagliatelle con ragù alla bolognese (Tagliatelle maison, véritable ragoût cuit 6h : échine de cochon, plats de côtes de bœuf et guanciale) | 23€ |
| Ravioli ricotta et épinard (Ravioli maison ricotta et épinard, beurre de à la sauge, Pecorino Romano DOP) | 23€ |
| Linguini au homard | 31€ |
| Spaghetti alle vongole Veraci | 25€ |

Toutes nos pâtes sont cuites légèrement al dente.

N'hésitez pas à demander si vous souhaitez une cuisson plus prononcée.

PIZZERIA - RISTORANTE
LA TRATTORIA
BINCHE

*Nos pizzas s'inspirent de la tradition napolitaine.
Nous utilisons des produits provenant de cette région tels que la farine Caputo, la tomate San Marzano et la mozzarella di bufala. Elles sont agrémentées de produits prestigieux de la péninsule tel que le jambon de San Daniele, de Parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala, olive Taggiasche ou de tomates datterino DOP.*

LES PIZZAS DOC

| | |
|---|------------|
| San Marzano (Tomates fraîches San Marzano, mozz. di bufala, basilic) | 17€ |
| Dolce Vita (Tom., mozz. di bufala, aubergines, tomates datterino , parmesan, huile d'olive E.V.) | 17€ |
| Sophia Loren (Tom., mozz. di bufala, bresaola, copeaux de parmesan, tom. datterino, roquette, H. d'olive E.V.) | 18€ |
| Trattoria (Tom., mozz. di bufala, saucisse italienne, épinards, roquette) | 18€ |
| Miss Italia (Tom., mozz. di bufala, tom. datterino, San Daniele, copeaux de parmesan, roquette) | 18€ |

LES PIZZAS GOURMET

| | |
|---|------------|
| Maradona (Tomate, burrata, huile d'olive, origan) | 18€ |
| Vegata (Croute de ricotta, pesto, straciatella, aubergines, courgettes grillées, tom. datterino) | 18€ |
| Carbonara (Guanciale, poivre, pecorino romano, oeuf) | 18€ |
| Paradiso (Tomate, croute de ricotta, mozz. fior di latte, scampis, roquette, zeste de citron) | 18€ |
| Vesuvio (Tomate, straciatella, salami piquant, oignons rouges, 'Ndjua, olives Taggiasche) | 18€ |
| Alba (Crème de truffe, mozzarella di bufala, saucisse italienne, copeaux de truffe fraîche) | 19€ |

LES PIZZAS CLASSIQUE

| | |
|---|------------|
| Margherita (Tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais) | 13€ |
| Napoli (Tomate, mozzarella fior di latte, filet d'anchois, olives Taggiasche, câpres et origan) | 16€ |
| Prosciutto (Tomate, mozzarella fior di latte, jambon) | 16€ |
| Prosciutto & Funghi (Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons) | 16€ |
| 4 Fromages (Tomate, mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, parmesan, olives Taggiasche) | 16€ |
| Quattro Stagioni (Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champ. frais, artichauts, salami piq.) | 16€ |
| Frutti di Mare (Tomate, mozzarella fior di latte, mélange de fruits de mer) | 17€ |

Supplément ingrédient 1,00 € : (anchois, olives, câpres, artich., tom. datterino DOP, oignons, ail, épinards ,poivrons)

Supplément ingrédient 2,00 € : (champignon. , jambon cuit, auberg., taleggio, gorgonzola, courgettes, salami)

Supplément ingrédient 3,00 € : (mozz. di buffala, jamb. cru, parmesan, feta, mascarp. , fruit de mer, saucisse italienne)

LES DESSERTS

| | |
|---|------------|
| Panacotta fève de Tonka, coulis de fruits rouges | 12€ |
| Tiramisu maison | 10€ |
| Dame blanche (Chocolat noir, chantilly « maison », grué cacao) | 10€ |
| Sabayon « Trattoria » | 12€ |
| Café glacé | 10€ |
| Fondant chocolat, glace au lait d'amande | 12€ |
| Dessert gourmand à partager (2 pers.) | 25€ |

LES BOISSONS CHAUDES

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Espresso Esse Caffè | 3.2€ |
| Grand Espresso Esse Caffè | 3.2€ |
| Véritable Décaféiné | 3.2€ |
| Thé (Au choix) | 3.0€ |
| Cappuccino crème de lait | 3.5€ |
| Cappuccino con Panna | 3.5€ |

LES CAFES SPECIAUX

| | |
|---|-------------|
| Italian coffee (Café, Amaretto, crème fraîche) | 8.0€ |
| Irish coffee (Café, Whisky, crème fraîche) | 8.0€ |