

## DOLCE

Sorbettino Al limone	7
Tiramisu maison	10
Dame blanche (Chocolat noir, chantilly « maison », gruë de cacao)	10
Café glacé (comme à Naples)	10
Sabayon « Trattoria » (Jaune d'oeuf, Amaretto, boule de glace vanille, vin blanc)	12
Fondant chocolat, glace au lait d'amande	12
Pannacotta à la vanille (Coulis de fruits rouges)	12

### DESSERT GOURMAND

Assortiments de nos meilleurs desserts à partager (prix pour 2 personnes)	26
--	----

## CAFFÈ E TÈ

Espresso Esse Caffè	3,8
Grand Espresso Esse Caffè	3,8
Véritable Décaféiné	3,8
Thé (au choix)	3,8
Cappuccino crème de lait	4
Cappuccino con Panna	4

### SPECIALITÀ DI CAFFÈ

Italian coffee (Café, Amaretto, crème fraîche)	9
Irish coffee (Café, Whisky, crème fraîche)	9

**LA TRATTORIA**  
BINCHE

## BEVANDE

### SOFTS

Coca cola	3,8
Coca cola zéro	3,8
Sprite	3,8
Fanta	3,8
Fuze Tea	3,8
Fuze Tea pêche	3,8
Grande bouteille 1L (Coca, eau plate, pétillante)	8

### BIÈRES

Moretti pression 25cl	4
Carlsberg	5

### APERITIVO

 APÉRITIF MAISON (Gin, lemon soda et gini)	12
Porto rouge/blanc	7
Martini rouge/blanc	7
Bitter rouge	7
Campari	7

### BOLLICINE

Prosecco Brut au verre	8
Prosecco Bouteille	49
Franciacorta	75
Ca del Bosco Bouteille	
Lambrusco (vin pétillant)	26

Aqua panna 1/4	3,8
Aqua panna 1/2	4,5
San Pellegrino 1/4	3,8
San Pellegrino 1/2	4,5
Nordic tonic	3,8
Looza orange	3,8

La Binchoise 33cl	4,5
Duvel	5
St feuillien grand cru	5

Pineau des Charentes	7
Pisang orange	7
Batida	7
Picon bière	7
Picon vin blanc	7
Cynar	7



# COCKTAILS



**NEGRONI 11**  
Gin  
Vermouth rouge  
Campari



**SPRITZ 11**



**HUGO 11**



**ITALIAN MOJITO 10**  
Lemon soda, jus de pomme, Sambuca



**GIN POLI MARCONI 46 12**



**GIN DE BINCHE 10**



**GIN BOMBAY 10**



**POSITANO LEMON 10**  
Prosecco, limoncello, Lemon soda

# ANTIPASTI

<b>Bruschetta</b>	
Parmigiana (Aubergines, sauce tomate, parmesan)	10
Ricotta (Ricotta, oignons, tomates, pesto)	10
Traditionnelle (Tomate, basilic, roquette, parmesan)	10
<b>Trio de bruschetta</b>	11
<b>L'assiette San Daniele</b>	11
<b>Burrata tomates Datterino</b>	16
(Burrata, balsamique de Modène extra vieux, tomates Datterino)	
<b>Vitello tonato</b>	18
(Viande de veau cuite en basse température, crème au thon et câpres)	
<b>Croquettes de parmesan &amp; éclats de truffe noire</b>	18

<b>Scampis trattoria</b>	18
(Scampis en tempura, concassé de salade, réduction de soja et tomates confites)	
<b>Tartare de thon rouge</b>	18
(Thon rouge, crème de burrata, huile à la menthe, pain d'Altamura)	
<b>Saint-Jacques rôties</b>	19
(Saint-Jacques, lentilles vertes du Puy, balsamique de Modène extra vieux, guanciale)	
<b>Carpaccio de contre-filet de boeuf Holstein mûré</b>	19
(Crème de pecorino, zestes de citron, salade d'herbes)	
<b>Entrée à partager (minimum 2 pers.)</b>	20/P
L'antipasto mixte (Bruschetta, burrata, vitello tonato, croquettes de parmesan, jambon à la truffe, jambon San Daniele)	

# TARTUFO NERO

<b>Pasta Comedia</b>	32	<b>Tagliata de Boeuf Black Angus</b>	38
(Préparée en salle dans une roue de Grana Padano)		(Accompagnée de son écrasé de pommes de terre)	

# PASTA

<b>Spaghettis Paolo Petrilli</b>	19	<b>Orecchiette brocoli et saucisse italienne</b>	20
(Sauce tomate bio Petrilli)		(Saucisse italienne, brocoli, pignon de pin, pain toasté, tomates Datterino)	
<b>Gnocchi alla sorrentina</b>	20	<b>Ravioli ricotta et épinard</b>	23
(Tomate, mozzarella di Bufala, basilic)		(Ravioli maison ricotta et épinard, beurre de sauge, Pecorino Romano DOP)	
<b>Cannelloni à la viande</b>	20	<b>Tagliatelle con ragù alla bolognese</b>	24
(Roulade de viande porc et boeuf, béchamel, champignons, sauce tomate)		(Tagliatelle maison, véritable ragoût cuit 6h : échine de porc, plat-de-côtes de boeuf et guanciale)	
<b>Paccheri di gragnano alla Norma</b>	20	<b>Spaghettis alle vongole Veraci</b>	25
(Sauce tomate, aubergines, parmesan, ricotta salata)			
<b>Spaghetti carbonara à l'italienne</b>	20	<b>Linguini au homard</b>	32
(Guanciale, poivre, pecorino romano DOP, jaune d'oeuf)		(1/2 homard sauce tomate)	
<b>Lasagne bolognese</b>	20		
(Sauce bolognese, béchamel, parmesan, mozzarella, feuilles de pâtes)			

# CARNE E PESCE

<b>Escalope parmigiana</b>	25
(Aubergines, sauce tom., parmesan. gratinée & accompagnée de tagliatelles)	
<b>Saltimbocca alla romana</b>	25
(Jambon San Daniele, sauge, sauce au vin blanc, accomp. de spaghetti chitarra)	
<b>Tagliata de boeuf (accomp. de spaghetti chitarra, tomates Datterino, huile, ail)</b>	31
(Viande de boeuf Black Angus, roquette, parmesan, réduction de vinaigre balsamique)	
<b>Boeuf Wellington Trattoria</b>	30
(Boeuf en croûte, San Daniele, champignons, épinards, crème de pomme de terre et sauce au Barolo)	
<b>Osso bucco de veau</b>	30
(Jarret de veau cuit basse température et son risotto carnaroli, Grana padano et safran)	



<b>Thon rouge mi-cuit au sésame</b>	29
(Thon rouge, écrasé de pdt, citron confit, olives Taggiasche, tomates)	
<b>Bar de ligne rôti</b>	32
(Bar de ligne, fregola sarda, caponata de légumes)	

# CONTORNI

Pomme de terre au four à la truffe	6
Frites au Pecorino	4
Légumes de saison	5
Pâtes chitarra aglio e olio	4

# PIZZE

## DOC

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

## GOURMET

<b>Vegata</b>	18
(Croûte de ricotta, pesto, stracciatella, aubergines, courgettes grillées, tom. Datterino)	
<b>Paradiso</b>	18
(Tomate, croûte de ricotta, mozz. fior di latte, scampis, roquette, zeste de citron)	
<b>Vesuvio</b>	18
(Tomate, stracciatella, salami piquant, oignons rouges, 'Ndjua, olives Taggiasche)	
<b>Alba</b>	19
(Crème de truffe, mozzarella di bufala, saucisse italienne, truffe noire)	

## CLASSIQUE

<b>Margherita</b>	13
(Tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais)	
<b>Napoli</b>	16
(Tomate, mozzarella fior di latte, filet d'anchois, olives Taggiasche, câpres et origan)	
<b>Prosciutto</b>	16
(Tomate, mozzarella fior di latte, jambon)	
<b>Prosciutto &amp; Funghi</b>	16
(Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons)	
<b>4 Fromages</b>	16
(Tomate, mozzarella fior di latte, Taleggio, gorgonzola, parmesan, olives Taggiasche)	
<b>Quatro Stagioni</b>	16
(Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champ. frais, artichauts, salami piq.)	

Supp. 1,00 € : (anchois, olives, câpres, artich., tom. Datterino DOP, oignons, ail, épinards, poivrons)  
 Supp. 2,00 € : (champ., jambon cuit, auberg., taleggio, gorgonzola, courgettes, salami)  
 Supp. 3,00 € : (mozz. di buffala, jamb. cru, parmesan, feta, mascarp., fruits de mer, saucisse italienne)