

# OTIAMO

trattoria - café cosy

## ANTIPASTI

---

<b>VERDURE</b>	8
Aubergine, poivron et courgette grillés, ricotta de vache, jeunes pousses, ciboulette	
<b>PROSCIUTTO</b>	9
Jambon de Parme mûré 24 mois, persil	
<b>SALSICCIA</b>	7
Duo de saucissons traditionnels de Biassono nature et à la truffe, roquette	
<b>CARPACCIO DE THON</b>	13
Fenouil mariné au citron et à l'huile d'olive extra vierge, roquette	
<b>BURRATA</b>	9
Burrata (100g), duo de tomate cerise, huile d'olive extra vierge	
<b>CHARCUTERIE ITALIENNE pour 2</b>	19
Jambon de Parme mûré 24 mois, spianata piquante, saucisson traditionnel de Biassono nature et à la truffe, bresaola	
<b>CARPACCIO DE POULPE</b>	13
Fenouil mariné au citron et à l'huile d'olive extra vierge, roquette	
<b>CAPRESE</b>	9
Tomate, mozzarella di bufala DOP, huile d'olive extra vierge, basilic	

## COCKTAIL

---

<b>NEGRONI</b>	10
Gin Bombay Sapphire, Martini rouge, Campari	
<b>GINGINBER</b>	10
Gin Bombay Sapphire, Prosecco extra dry, citron, concombre	
<b>ITALICUS</b>	10
Liqueur de bergamotte et de cédrat, Prosecco extra dry, frizzante	
<b>APEROL SPRITZ</b>	9
Aperol, Prosecco extra dry, frizzante	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	10
Campari, Prosecco extra dry, frizzante	
<b>SPRITZ SAINT GERMAIN</b>	
Liqueur Saint Germain, Prosecco extra dry, frizzante	10
<b>OTIAMO</b>	10
Vermouth blanc infusé à la lavande, Prosecco extra dry, frizzante	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	11
Shot d'espresso, vodka, vanille, kahlúa	

## NOS BOISSONS

---

<b>JUS DU JOUR</b>	8
<b>CITRONNADE CONCOMBRE</b>	7
Citron pressé, concombre, frizzante	
<b>CITRONNADE FLEUR D'ORANGER</b>	7
Citron pressé, fleur d'oranger, sucre de canne, menthe, frizzante	
<b>THE GLACE</b> Jasmin et fruit de la passion	7

## PIZZA

---

Notre pâte à pizza est préparée avec une farine de blé italienne moulue sur pierre.  
Après avoir été pétrie, la pâte mûrit doucement pendant 48 heures.  
Nous utilisons de l'huile d'olive extra-vierge sur nos préparations.

<b>MARGERITE</b>	13
Tomate, mozzarella fior di latte, basilic	
<b>CRUDA</b>	19
Tomate, mozzarella fior di latte, basilic, jambon de Parme maturé 24 mois roquette et copeaux de parmesan Reggiano	
<b>DU SUD</b>	17
Tomate, mozzarella fior di latte, carpaccio oignons, pancetta, câpre, olive leccino	
<b>PICCANTE</b>	17
Crème, ciboulette, mozzarella fior di latte, Scarmoza fumée, spianata piccante, champignon de Paris	
<b>VERDE</b>	<b>sans burrata / avec burrata</b> 16 / 19
Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine et courgette grillés champignon de Paris, olive leccino, tomate cerise, persil	
<b>REINE</b>	16
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignon de Paris, olive leccino	
<b>REINE BLANCHE</b>	17
Crème, mozzarella fior di latte, jambon, champignon de Paris, olive leccino	
<b>QUATRE FROMAGES</b>	18
Crème, poivre noir, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, scarmoza fumée, taleggio	
<b>TONNO</b>	17
Tomate, mozzarella fior di latte, thon, carpaccio d'oignon, olive leccino, tomate cerise, tomate semi confite, câpre	
<b>TARTUFO</b>	21
Crème de truffe, mozzarella di bufala et fior di latte, champignon, roquette et copeaux de parmesan Reggiano	
	4
<b>SUPPLEMENT SALADE</b> Mesclun de jeunes pousses	

## INSALATA

---

<b>PARME</b>	19
Jeunes pousses, mozzarella di bufala, jambon de Parme maturé 24 mois, tomate, courgette, poivron et aubergine grillés, brocoli, persil, câpres et olives	
<b>VEGETARIENNE</b>	17
Jeunes pousses, avocat, fenouil et champignons marinés au citron, tomates cerise, brocoli, tomates confites, persil, graines de courge et de lin	

## PASTA

---

<b>POMODORO E PARMIGIANO</b>	<b>sans burrata / avec burrata</b>	15 / 18
Spaghetti à la tomate et au parmesan Reggiano, persil, basilic, huile d'olive extra vierge		
<b>PENNE ALLA NORMA</b>		17
Aubergines fondantes, persil, basilic, parmesan Reggiano et ricotta sèche		
<b>VEGETARIAN LOVER</b>	<b>sans burrata / avec burrata</b>	17 / 19
Tagliatelles à la sauce tomate et aux légumes, persil, basilic, parmesan Reggiano		
<b>PENNE GORGONZOLA</b>		17
Crème gorgonzola et parmesan Reggiano		
<b>LASAGNES</b>		19
A la bolognaise, gratinées à la mozzarella fondante et au parmesan Reggiano		
<b>TAGLIATELLES AUX GAMBAS</b>		21
Gambas, pointe d'asperge verte, tomate cerise, ail, persil, basilic		
<b>RIGATONI AMATRICIANA</b>		18
Sauce tomate, oignons fondants, pancetta, basilic, persil, parmesan Reggiano		
<b>MAFALDINE AUX SAINT JACQUES</b>		24
Crème et ciboulette		

## CARNE

---

<b>MILANAISE</b>		21
Escalope de veau panée		
<b>PARMIGIANA</b>		21
Escalope de dinde, aubergine fondante, gratinée à la mozzarella et au parmesan Reggiano		
<b>POLPETTE</b>		19
Boulettes de bœuf mijotées dans la sauce tomate		

## DOLCI & FORMAGGI

---

<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>		7	
Ananas, mangue, melon, kiwi, fruit de la passion, fraise, framboise			
<b>PANNA COTTA préparée à l'agar agar</b>		8	
...Mangue			
...Amarena			
...Framboise			
<b>SEMIFREDDO</b> dessert glacé onctueux typiquement italien nappé de Nutella		8	
<b>NOS TIRAMISU</b>			
...Le classique au café			9
...Du moment			11
<b>GLACES &amp; SORBETS</b>	<b>la boule</b>	3	
Vanille, chocolat, café, noisette, pistache			
Sorbetes : Fraise, mangue, cassis, citron			
<b>GORGONZOLA</b> , roquette, noix		8	
<b>SELECTION DE FROMAGES ITALIENS</b>		19	
Taleggio, Gorgonzola, Scamorza fumée, Parmesan Reggiano			

## BOISSONS FRAICHES

EVIAN 0,5/1L	5 / 7
SAN PELLEGRINO 0,5/1L	5 / 7
PERRIER 33cl	5
COCA Cola, Zéro 33cl	5
ORANGINA 25cl	5
SPRITE 25cl	5
ICE TEA PECHE 25cl	5
VITTEL sirop ou DIABOLO 25cl	5
<i>Fraise, Menthe, Grenadine, Orgeat, Citron, pêche</i>	
SCHWEPPEs Indian Tonic 25cl	5
SCHWEPPEs Agrumes 25cl	5
LIMONADE 25cl	5

## BIRRA *bouteille 33*


PERONI	5
MORETTI	5

## DIGESTIFS *6cl*


LIMONCELLO	6
MELONCELLO	9
GRAPPA	9
AMARETTO	6

## VINI 75cl 50cl 14cl

### ROUGE

<b>BARBERA D'ASTI</b> La Vigna Vecchia de Cossetti	35		
<i>Puissant et léger, gourmand par ses notes fruitées - Piemont</i>			
<b>MONTEPULCIANO</b> La Valentina	33	22,4	7
<i>Charnu avec une structure tanique équilibrée - Abruzzes</i>			
<b>PACTIO</b> di Maremma de Tenuta Fertuna	39		
<i>Léger et équilibré, expressif et harmonieux - Toscane</i>			
<b>PRIMITIVO</b> Luccarelli	32		
<i>Riche et fruité - Pouilles</i>			
<b>CHIANTI</b>  BIO	28	19	6
<i>Fruits rouges et fraîcheur toscane - Toscane</i>			
<b>VALPOLICELLA</b> Maison Tommasi	49		
<i>Robe d'un rubis intense, Structuré et fruité - Venetie</i>			

### BLANC

<b>PECORINO</b> de Fattoria La Valentina	36		
<i>Sec et tendre avec des notes minérales - Abruzzes</i>			
<b>FALANGHINA</b> de Di Majo Norante  BIO	33		
<i>Sec, Palette aromatique mure et ensoleillée - Molise</i>			
<b>CAMPOGRANDE</b> Orvieto Classico	33	22,4	7
<i>Frais et délicat avec notes fruitées et florale - Ombrie</i>			

### ROSE

<b>CONTE BRANDOLINI</b> Ramato  BIO	35		
<i>Belle intensité avec notes florales - Frioul Venetie</i>			
<b>TANTI PETALI</b> Pinot Grigio	28	19	6
<i>Léger et équilibré - Venetie</i>			

### BULLES

<b>PROSECCO</b> Extra Dry Deseo de Viticoltori Po Shot d'espresso	28		6
<i>Plein de bulles .... - Venetie</i>			
<b>LAMBRUSCO</b> Rosso Amabile Emilia	24		
<i>Une originalité italienne, frais et pétillant - Emilie Romagne</i>			