

OTIAMO

trattoria - café cosy

ANTIPASTI

VERDURE	8
Aubergine, poivron et courgette grillés, ricotta de vache, jeunes pousses, ciboulette	
PROSCIUTTO	9
Jambon de Parme maturé 24 mois, persil	
SALSICCIA	7
Duo de saucissons traditionnels italiens : saucisson à la truffe et Sopressata, roquette	
CARPACCIO DE THON	14
Fenouil, roquette au citron et à l'huile d'olive extra vierge	
BURRATA	9
Burrata (100g), duo de tomate cerise, huile d'olive extra vierge	
CHARCUTERIE ITALIENNE pour 2	19
Jambon de Parme maturé 24 mois, spianata piccante, Sopressata et saucisson à la truffe, bresaola	
CARPACCIO DE POULPE	13
Fenouil, roquette au citron et à l'huile d'olive extra vierge,	
CAPRESE	9
Tomate, mozzarella di bufala DOP, huile d'olive extra vierge, basilic	

COCKTAIL

NEGRONI	10
Gin Bombay Sapphire, Martini rouge, Campari	
GINGINBER	11
Gin Bombay Sapphire, Prosecco extra dry, citron, concombre	
ITALICUS	11
Liqueur de bergamotte et de cédrat, Prosecco extra dry, frizzante	
APEROL SPRITZ	10
Aperol, Prosecco extra dry, frizzante	
CAMPARI SPRITZ	10
Campari, Prosecco extra dry, frizzante	
SPRITZ SAINT GERMAIN	11
Liqueur Saint Germain, Prosecco extra dry, frizzante	
OTIAMO	10
Vermouth blanc infusé à la lavande, Prosecco extra dry, frizzante	
ESPRESSO MARTINI	12
Shot d'espresso, vodka, vanille, kahlúa	

NOS BOISSONS

JUS DU JOUR	8
CITRONNADE CONCOMBRE	7
Citron pressé, concombre, frizzante	
CITRONNADE FLEUR D'ORANGER	7
Citron pressé, fleur d'oranger, sucre de canne, menthe, frizzante	
THE GLACE 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'origan et de l'huile d'olive extra-vierge sur nos préparations

MARGHERITA	14
Tomate, mozzarella fior di latte, basilic	
CRUDA	19
Tomate, mozzarella fior di latte, basilic, jambon de Parme mûré 24 mois roquette et copeaux de parmesan Reggiano	
DU SUD	17
Tomate, mozzarella fior di latte, carpaccio oignons, pancetta, câpre, olive leccino	
PICCANTE	17
Crème, ciboulette, mozzarella fior di latte, Scarmoza fumée, spianata piccante, champignon de Paris	
VERDE	sans burrata / avec burrata 17 / 20
Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine et courgette grillés champignon de Paris, olive leccino, tomate cerise, persil	
REINE	17
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignon de Paris, olive leccino	
REINE BLANCHE	18
Crème, mozzarella fior di latte, jambon, champignon de Paris, olive leccino	
QUATRE FROMAGES	19
Crème, poivre noir, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, scarmoza fumée, taleggio	
TONNO	18
Tomate, mozzarella fior di latte, thon, carpaccio d'oignon, olive leccino, tomate cerise, tomate semi confite, câpre	
TARTUFO	21
Crème de truffe, mozzarella di bufala et fior di latte, champignon, roquette et copeaux de parmesan Reggiano	
SUPPLEMENT SALADE Mesclun de jeunes pousses	4

INSALATA

PARME	19
Jeunes pousses, mozzarella di bufala, jambon de Parme mûré 24 mois, tomate, courgette, poivron et aubergine grillés, brocoli, persil, câpres et olives	
VEGETARIENNE	17
Jeunes pousses, avocat, fenouil, champignons, concombre tomates cerise, brocoli, tomates confites, persil, graines de courge et de lin	

Prix nets en euros – Taxes et service compris

PASTA

POMODORO E PARMIGIANO	sans burrata / avec burrata	17 / 20
Spaghetti à la tomate et au parmesan Reggiano, persil, basilic, huile d'olive extra vierge		
PENNE ALLA NORMA		17
Aubergines fondantes, persil, basilic, parmesan Reggiano et ricotta sèche		
VEGETARIAN LOVER	sans burrata / avec burrata	17 / 20
Tagliatelles à la sauce tomate et aux légumes, persil, basilic, parmesan Reggiano		
PENNE GORGONZOLA		17
Crème gorgonzola et parmesan Reggiano		
LASAGNES		19
A la bolognaise, gratinées à la mozzarella fondante et au parmesan Reggiano		
TAGLIATELLE AI GAMBERONI		23
Grosses crevettes, asperge verte, tomate cerise, pointe d'ail, persil, basilic		
RIGATONI AMATRICIANA		19
Sauce tomate, oignons fondants, pancetta, basilic, persil, parmesan Reggiano		
MAFALDINE AUX SAINT JACQUES		26
Crème et ciboulette		
Pâtes sans gluten sur demande (préparées dans un environnement contenant du gluten)		

CARNE

Accompagnement : pasta à la tomate et au parmesan Reggiano & mesclun

MILANAISE		22
Escalope de veau panée		
PARMIGIANA		22
Escalope de dinde, aubergine fondante, gratinée à la mozzarella et au parmesan Reggiano		
POLPETTE		20
Boulettes de bœuf mijotées dans la sauce tomate		

DOLCI & FORMAGGI

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

BOISSONS FRAICHES

EVIAN 0,5/1L	5,5 / 8
SAN PELLEGRINO 0,5/1L	5,5 / 8
PERRIER 33cl	5,5
COCA Cola, Zéro 33cl	5,5
ORANGINA 25cl	5,5
SPRITE 25cl	5,5
ICE TEA PECHE 25cl	5,5
VITTEL sirop ou DIABOLO 25cl	5,5
<i>Fraise, Menthe, Grenadine, Orgeat, Citron, pêche</i>	
SCHWEPES Indian Tonic 25cl	5,5
SCHWEPES Agrumes 25cl	5,5
LIMONADE 25cl	5,5
JUS DE POMME 20cl	5,5

BIRRA *bouteille 33cl*

PERONI Nastro Azzurro	6
PERONI Gran riserva Doppio Malto	6
MORETTI L'autentica	6

DIGESTIFS *6cl*

LIMONCELLO	6
MELONCELLO	9
GRAPPA	9
AMARETTO	6

VINI

75cl

50cl

14cl

ROUGE

NERO D'AVOLA Zabù	35		
<i>Long en bouche aux note florales finales - Sicile</i>			
MONTEPULCIANO La Valentina	33	23	7
<i>Charnu avec une structure tanique équilibrée - Abruzzes</i>			
PACTIO di Maremma de Tenuta Fertuna	33		
<i>Léger et équilibré, expressif et harmonieux - Toscane</i>			
PRIMITIVO Luccarelli	32		
<i>Riche et fruité - Pouilles</i>			
CHIANTI	28	19	6
<i>Fruits rouges et fraîcheur toscane - Toscane</i>			
VALPOLICELLA Maison Tommasi	49		
<i>Robe d'un rubis intense, Structuré et fruité - Venetie</i>			

BLANC

PECORINO de Fattoria La Valentina	36		
<i>Sec et tendre avec des notes minérales - Abruzzes</i>			
FALANGHINA de Di Majo Norante  BIO	33		
<i>Sec, Palette aromatique mure et ensoleillée - Molise</i>			
CAMPOGRANDE Orvieto Classico	33	23	7
<i>Frais et délicat avec notes fruitées et florale - Ombrie</i>			

ROSE

TANTI PETALI Pinot Grigio	33	23	7
<i>Léger et équilibré - Venetie</i>			

BULLES

PROSECCO Extra Dry Deseo de Viticoltori Ponte	28		7
<i>Venetie</i>			
LAMBRUSCO Rosso Amabile Emilia	24		
<i>Une originalité italienne, frais et pétillant - Emilie Romagne</i>			
CHAMPAGNE MUMM Cordon Rouge	70		
<i>France</i>			