TRATTORIA GRANDE ARMÉE

Olivia

Antipasti

FOCACCIA FINE stracciatella, pesto 9

ROQUETTE & POLPO salade de poulpe & spianata, pommes grenailles, huile d'olive persillée 14.5

ARANCINI, basilic et pecorino 12

BEIGNETS D'AUBERGINE, sauce arabbiatta 11

POIREAUX CONFITS EN VINAIGRETTE crème d'œuf au parmesan 9

NEMS DE TALEGGIO CROUSTILLANTS, cœur de romaine, miel 12

Mozzarella

BURRATA ET TOMATES D'ANTAN basilic, pesto, parmesan 17.5

BURRATA ET LÉGUMES GRILLÉS courgettes, poivrons, aubergines, pesto, parmesan 18.5

BURRATA & CHIFFONNADE DE JAMBON SAN DANIELE 22

À Partager

PLANCHE DE CHARCUTERIE légumes et fromages italiens *2 pers* / 19 -*4 pers* / 32

PLANCHE ITALIENNE À PARTAGER charcuterie et fromages italiens, piquillos, nems de taleggio, arancini, beignets d'aubergine, focaccia 26

Panuozzo

Sandwich traditionnel de Naples à base de pâte à pizza

TARTUFO jambon aux herbes, stracciatella, truffe d'été, roquette et parmesan 20

SALMONE saumon, crème fraîche, mozzarella, tomates cerises, roquette 22

Pasta fresca

LA CARBONARA chips de guanciale // 20

TORTELLINI AUX CÈPES stracciatella // 22

RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS // 19.5
crème de sauge, parmesan

LASAGNA ALLA STRACCIATELLA // 20
roquette, parmesan

FUSILLOTTI AU POULET & PESTO DE PISTACHE // 21
aiguillettes marinées, pesto de pistache

LINGUINES AUX DEUX SAUMONS // 23
crème d'aneth

LINGUINES ALLE VONGOLE // 27
coques, huile d'olive, ail et persil

RISOTTO NERO GAMBERONI // 25
riz noir aux gambas, tomate confite

FUSILLOTTI ALL'ARRABBIATA // 19
quenelle de stracciatella

FUSILLOTTI AU GORGONZOLA // 21
roquette, noix et jambon San Daniele

FUSILLOTTI AL TARTUFO // 26
et sa burrata à la truffe d'été

Insalate

L'OLIVIA tomates d'antan, beignets d'aubergine, artichaut, bocconcini, vitello tonnato, roquette, basilic 20

LA PARMA jambon San Daniele, burrata, roquette, arancini basilic et pecorino, focaccia aux olives 21.5

SALADE DE POULPE pommes de terre grenailles persillées, poulpe, spianata, roquette, tomates cerises, oignons rouges 22

GRAZIA CEZAR cœur de romaine, poulet croustillant, sauce César, œuf, focaccia en persillade, tomates confites 19,5

Carpaccio et Tartare

CARPACCIO DE BŒUF
roquette et parmesan OU légumes marinés 19/22

CARPACCIO ROSSO PISTACHIO 24
pesto, pistache, roquette, parmesan, piquillos, artichaut

TARTARE DES POUILLES
pesto rouge, parmesan, stracciatella, roquette 19.5

VITELLO TONNATO aux légumes marinés 25

Nos Burgers *Signature*

LE MONTI BURGER 19.5
bœuf grillé, pancetta, taleggio, oignons confits, tomate, roquette

LE GRAZIA 21
poulet croustillant, béarnaise aux oignons frits, roquette, tomate, parmesan

LE GORGO MAMMA 22
bœuf grillé, gorgonzola, speck, tomate, oignons confits, roquette

Piatti

LA MILANAISE EXTRA TENDRE 22
belle tranche dans la noix, linguines

SALTIMBOCCA À LA SAUGE 23
ballotine de veau, jambon San Daniele et mozzarella

RUMSTEAK AU GORGONZOLA 22
Garniture au choix

PLUMA DE PORC CONFITE MIEL ET ROMARIN 24
béarnaise aux oignons frits, tian de légumes

BLANC DE POULET DORÉ MINUTE 19.5
jus de volaille au basilic, caponata

Pesce

POLPO À LA PLANCHA 26
crème peperoni, risotto noir, tomates confites

PAVÉ DE SAUMON FAÇON MEUNIÈRE 23
beurre noisette, citron et câpres
tian de légumes

Garniture au choix : frites fraîches / fusillotti ou linguine roquette / risotto noir (+2€) / tian de légumes / caponata

Garniture supplémentaire 5 €

Supplément jambon San Daniele 5 € - Supplément burrata 6 €

1CHR - TB - 17687

Pizze

Forno Pavesi Modena d'Italie

rosse

MARGHERITA tomate, mozzarella, basilic// 14

NAPOLITAINE // 16
tomate, mozzarella, anchois, câpres siciliennes, basilic

VÉGÉTARIENNE// 18
mozzarella, tomates fraîches, poivrons, artichauts romana, courgettes, aubergines, champignons frais

REGINA CLASSICA // 17
tomate, mozzarella, jambon aux herbes, champignons frais, basilic

DIAVOLA TOMATE // 17
mozzarella, spianata, oignons rouges, roquette

SAN DANIELE // 18
mozzarella, tomates cerises, jambon San Daniele, roquette, basilic

QUATRE SAISONS // 19
tomate, mozzarella, jambon aux herbes, légumes marinés, champignons frais, artichauts romana

GRAZIA // 19,5
tomate, filet de poulet, champignons frais, oignon, œuf, roquette

POLPO // 21
tomate, mozzarella, poulpe grillé, spianata, oignons rouges, pommes de terre grenailles persillées

CALZONE // 18
tomate, mozzarella, champignons frais, jambon aux herbes, œuf

BURRATA // 21
tomate, mozzarella, burrata, roquette, crème balsamique

CAMPIONE // 17
tomate, mozzarella, oignons, bœuf, poivrons marinés, origan

TONNATA // 19
tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, œuf, origan, olives noires

bianche

DONATELLA // 21
crème de pistache, mozzarella, mortadelle, jambon San Daniele, stracciatella, roquette

STRACCIATELLA VERDE // 20
crème de basilic, speck, tomates confites, stracciatella, roquette, parmesan, crème balsamique

RUSTICA // 16,5
crème, mozzarella, chèvre, miel, roquette, tomates cerises

QUATTRO FORMAGGI // 17,5
mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan

SALMONE // 21
crème, saumon frais, saumon fumé, oignons et roquette

MONTAGNA // 21,5
crème fraîche, mozarella, taleggio, speck grillé, oignons, pommes de terre grenailles persillées

TARTUFFO // 28
burrata et crème de truffe d'été, mozzarella, jambon San Daniele, roquette

(Ingrédients supplémentaires + 1.50 / jambon San Daniele + 5 / burrata + 6)

Dolci

SALADE DE FRUITS DE SAISON 10
myrtilles fraîches, sorbet citron-basilic

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR, 11
glace stracciatella

OLIVIA TIRAMISÙ *1 pers* 9 / *2 pers* 15

PIZZA NUTELLA *1 pers* 9 / *2 pers* 15
noisettes grillées, pralines

RIZ AU LAIT À LA PISTACHE, 9,5
compote de myrtilles au basilic

CHEESECAKE POIRE AMANDES 11
caramel au beurre salé

PANNA COTTA À LA PISTACHE 9
et myrtilles fraîches

CAFÉ GOURMAND 9,5
tiramisù, panna cotta, cheesecake poire amandes

Maison "Antolin"

Glaces Artisanales depuis 1916

2 BOULES / 3 BOULES 6 / 8

café, chocolat, vanille, pistache, amande, fraise, mandarine, citron basilic, stracciatella, mangue, pêche de vigne

Topping : sauce chocolat ou café, pistache, noisettes torréfiées + 1€

CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS 8

DOLCE VITA 9
sorbets mandarine, pêche de vigne, citron-basilic, myrtilles & crème fouettée

MINETTA 9
glaces amande & chocolat, meringue, coulis chocolat, crème fouettée

LA TENTAZIONE 10
sorbet mandarine, mangue, pêche de vigne, myrtilles fraîches, crème fouettée

OLIVIA AFFOGATO 7
glace vanille et amande, arrosé d'un espresso Florio

AMARENA 10
glace vanille & cerises amarena, myrtilles crème fouettée

LIMONCELLO 9
sorbet citron basilic et liqueur de limoncello

Formaggi

ASSORTIMENT DE FROMAGES 14
taleggio, gorgonzola, camembert di bufala

TALEGGIO 7,5

GORGONZOLA 7,5

CAMEMBERT DI BUFALA 8

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Chèques non acceptés.

1CHR - TB - 17687

Vins

ITALIENS	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Rouges				
PUGLIA IGT Montenero Primitivo	6,5	12	19	29
REGGIANO LAMBRUSCO DOC	-	-	-	29
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Valle d'Oro	8,5	15	27	39
SICILIA DOC Nero d'Avola - Brigantello	7,5	14	25	34
SALENTO IGT Primitivo - Terrame	-	-	-	38
CHIANTI DOCG Sangiovese, Governo all'Uso Toscano	10	16	30	45
SALENTO IGT Castello Monaci Coribante	-	-	-	42
VALPOLICELLA DOC Bolla La poiane ripasso	-	-	-	78
BAROLO DOCG Ca'Bianca Piémont	-	-	-	95
BARBARESCO ANTICHE CANTINE Marchesi I Barolo				140
Blancs				
PINOT GRIGIO IGT - Terre Siciliane Vinistella - La Passione	7	13	24	32
ORVIETO DOC Bigi - Vigneto Torricella	8	14	26	38
Rosés				
VENEZIA DOC Pinot Grigio Blush	6,5	12	19	29
LAMBRUSCO ROSATO DOC Eretico - Vin rosé pétillant	-	-	-	26

FRANÇAIS	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Rouges				
LUSSAC ST-ÉMILION AOC Grand Ricombre	-	-	-	37
Blancs				
PAYS D'OC IGP Chardonnay	6,5	12	19	27
Rosés				
CÔTES-DE-PROVENCE AOC	7	13	24	32
CÔTES-DE-PROVENCE AOP Château Sainte-Marguerite Symphonie	12	19	36	54

Eaux

	50 cl	1 l
SAN BENEDETTO plate ou gazeuse	6	8

Bières

bouteille	33 cl
VEDETT BLANCHE	7,5
DESPERADOS	7,5
LA CHOUFFE	8

pression	25 cl	50 cl
PERONI	5,5	9,5
ST STEFANUS AMBRÉE	5,9	10
L'OLIVIA Fine et légère	4,9	9

Bulles

	12 cl	75 cl
CHAMPAGNE AOC LANSON Black Label	13	80
PROSECCO DOC	8	32

Apéritifs

	12 cl
MARTINI blanc ou rouge	6,5
CAMPARI ORANGE	7
APEROL SPRITZ *25 cl* Prosecco doc, Aperol, orange fraîche	11
NEGRONI *12 cl*	11
AMERICANO	11
CRODINO sans alcool	6

Digestifs

LIMONCELLO / AMARETTO *5 cl*	8
GRAPPA / SAMBUCA *5 cl*	8
CALVADOS *5 cl*	9
COGNAC / ARMAGNAC *5 cl*	9
COGNAC XO / ARMAGNAC XO *5 cl*	16

1CHR - TB - 17687