

## COCKTAILS ANALCOLICO [SANS ALCOOL]

**VIRGIN MOJITO [24CL] 5,50 €**  
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade

**VIRGIN PINA COLADA [24CL] 5,50 €**  
Jus d'ananas, lait, sirop de coco

**FLORIDA [24CL] 5,50 €**  
Jus d'orange, jus de citron, grenadine

**LE DANGY [24CL] 5,50 €**  
Jus de pomme, jus de citron, basilic

## ALCOLIZZATO [AVEC ALCOOL]

**MARGARITA ITALIANA [12CL] 7,50 €**  
Tequila, limoncello, jus de citron, sucre de canne

**AMARETTO SOUR [12CL] 7,50 €**  
Amaretto, jus de citron, sucre de canne

**MOJITO [24CL] 7,50 €**  
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade

**PINA COLADA [24CL] 7,50 €**  
Rhum, lait, jus d'ananas, sirop de coco


## ANTIPASTI


**CARPACCIO DE BRESAOLA DELLA 9,90 €**

**VALTELLINA IGP**  
Bresaola della Valtellina IGP, roquette, parmigiano reggiano 24 mois, huile d'olive et sel de guérande

**PIATTO SALUMI 10,90 €**  
Jambon de Parme 24 mois IGP, Coppa, Spianata piccante, Jambon Blanc

**PIATTO LOCALE 14,90 €**  
Bufala Barlotti 125g, Jambon de Parme 24 mois IGP

**PIATTO BURRATA  16,90 €**  
Roquette, burrata 100g, burrata fumée 125g et bufala Barlotti 125g

**PIATTO TRATTORIA (POUR 2 PERSONNES)  24,90 €**  
Jambon de Parme 24 mois IGP, Jambon Blanc, coppa, spianata piccante, pecorino sardo, Bufala Barlotti 125g, burrata 100g et légumes sautés

## APERITIVI [APÉRITIFS]

**LAMBRUSCO [12CL] 5,00 €**  
Rosato ou Rosso

**PROSECCO [12CL] 5,50 €**

**KIR PÉTILLANT [12CL] 6,00 €**  
Cassis, Pêche ou Mûre

**APEROL SPRITZ [24CL] 7,50 €**  
Aperol, Prosecco, limonade, orange

## BIRRA [BIÈRES]

**PERONI PRESSION**  
25cl 3,50 €  
50cl 6,50 €

**BIERE MORETTI [33CL] 4,00 €**

**BIERE GRAN RISERVA [50CL] 6,50 €**

## BIBITE [BOISSONS]

**SAN BENEDETTO [50CL] 3,00 €**  
Naturale ou Frizzante

**SAN BENEDETTO [1L] 5,00 €**  
Naturale ou Frizzante

**COCA COLA [33CL] 3,00 €**  
Rouge ou Zéro

**SAN PELLEGRINO [33CL] 3,00 €**  
Citron, Citron vert-menthe, Orange, Orange-grenade ou Orange sanguine

**THE GLACE [50CL] 3,90 €**

**JUS DE FRUITS [25CL] 3,00 €**  
Orange, Ananas, Pomme, Abricot ou ACE

**LIMONATA BIO [27,5CL] 3,90 €**  
Nature, Citron, Orange, Cola ou Orange sanguine

**JUS D'ORANGES PRESSÉES 4,00 €**



# PIZZE [PIZZAS]

## NOSTRI CLASSICI [NOS CLASSIQUES]

<b>MARINARA</b> 	7,90 €
Sauce tomate bio, ail, origan	
<b>MARGHERITA</b> 	9,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Basilic Frais Huile d'olive	
<b>NAPOLETANA</b> 	11,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Anchis, Câpres, Clives, Roquette, Pesto "Maison"	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> 	12,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Scarozza fumée Barloti	
<b>REGINA</b>	12,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Jambon blanc Rovagnati, Champignons, Clives	
<b>VEGETARIANA</b> 	12,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Aubergines, Courgettes, Poivrons, Champignons, Clives	
<b>POLLO</b>	12,90 €
Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Poulet et Champignons	
<b>DIAVOLA</b>	12,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Spianata Piquante Rovagnati, Gorgonzola DOP Tomates séchées, Basilic Frais	
<b>CALZONE</b>	14,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Jambon blanc Rovagnati, Œuf, Champignons et Roquette	
<b>TONNO</b> 	15,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Filet de thon Delfino, Poivrons grillés, Olives, Clives, Basilic Frais	
<b>SALMONE</b> 	17,90 €
Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Saumon fumé, Roquette et Citron	

## NOSTRE CREAZIONI [NOS CRÉATIONS]

<b>LOCALE</b>	13,90 €
Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Roquette, Coppa, Parmigiano regiano 24 mois DOP et Tomate cerises	
<b>BUFALINA</b> 	15,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Tomates cerises Mozzarella di bufala Barloti "lait cru", Basilic, Crème balsamique	
<b>BRESAOLA</b>	15,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, Bresaola della Valtellina IGP Rovagnati, Champignons, Roquette, Pesto "Maison"	
<b>PARMA</b>	17,90 €
Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Burrata 100g, Jambon de Parme IGP Rovagnati, Roquette, Pesto "Maison"	
<b>TARTUFO</b> 	18,90 €
Crème de truffes, Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, Burrata fumée 25g, Champignons, Roquette	
<b>TRATTORIA</b>	19,90 €
Crème truffe, Mozzarella Fior di latte, Olives, Champignons, Roquette, Bresaola della Valtellina Rovagnati, Burrata 100g	

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée

**ACP** : Appellation d'Origine Protégée

**DOP** : c'est la version italienne de l'ACP



# PASTA FRESCA



[PÂTES FRAÎCHES]

- RIGATONI ARRABIATA**  11,90 €  
Sauce tomate aux épices
- GNOCCHI ALLA PARMIGIANA**  12,90 €  
Sauce tomate, basilic, parmesan reggiano 24 mois **DOP**,  
Mozzarella fior di latte "gratinée au four"
- TAGLIATELLE AU SAUMON**  13,90 €  
Saumon Frais, Courgettes râpées, crème citronnée et aneth
- LA "TRADIZIONAL ITALIANA"** 14,90 €  
**TAGLIATELLE ALLA CARBONARA**  
Jaune d'œuf, pancetta Rovagnati, guanciale **DOP** Rovagnati,  
pecorino romano, Parmesan reggiano 24 mois et poivre noir
- RAVIOLI RICOTTA SPINACI**  14,90 €  
**SALSA 4 FORMAGGI**  
Raviolis farcis ricotta épinards, sauce 4 fromages  
(Gorgonzola **DOP**, Taleggio **DOP**,  
Parmesan Reggiano 24 mois **DOP**, Graft Padano)

# RISOTTI

[RISOTTOS]

- RISOTTO AL TARTUFO**  15,90 €  
Risotto à la Truffe
- RISOTTO GAMBERETTI**  16,90 €  
Risotto aux Gambas et Crevettes

## MENUS

### MENU TRATTORIA

(DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS)

Plat à l'ardoise + boisson au choix 13,90 €  
(hors cocktails et limonata bio)

Avec dessert au choix 17,90 €

### MENU DÉCOUVERTE

(VALABLE UNIQUEMENT LE WEEK-END & JOURS FÉRIÉS)

Entrée, Plat et Dessert à l'ardoise

19,90 €

# INSALATE

[SALADES]

- INSALATA CAESAR** 10,90 €  
Salade mesclun, poulet, tomates cerises,  
Parmesan reggiano 24 mois, œuf et sauce caesar
- CLASSIC POMODORO DI BUFALA**  12,90 €  
Roulette, tomate, bufalabaldi au "lait cru" 200g,  
basilic frais et pesto maison
- INSALATA DI MARE**  13,90 €  
Salade mesclun, crevettes, saumon fumé, tomates,  
Avocat, olives noires et sauce cocktail

# CARNE E PESCE

[VIANDE ET POISSON]

- ESCALOPE MILANAISE "MAISON"** 16,90 €  
Escalope de veau panée accompagnée de tagliatelle et  
Sauce tomate
- SALMONE E VERDURA**  16,90 €  
Pavé de saumon Frais, sauce pesto "Maison" et légumes sautés

### MENU BAMBINO (-10 ANS) 9,90 €

Mini Margherita

(Nature ou avec jambon blanc)

Où

Rigatoni (Nature ou Sauce tomate)

+

Boisson au verre [25cl]

(Coca, jus de fruit, Ice tea, Dabdo)

+

Gaufre avec son coulis de chocolat



Plat Végétarien

Prix Service Compris



Plats servis jusqu'à 16h

## DOLCI [DESSERTS]

<b>PIATTO FORMAGGI</b> Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Pecorino sardo	6,90 €
<b>PANNA COTTA "MAISON"</b> Et son coulis au choix	4,90 €
<b>TIRAMISU "MAISON"</b> Mascarpone, biscuit savoyard et café	5,90 €
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT "MAISON"</b> Gâteau au chocolat au cœur fondant et sa glace vanille	5,90 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Café et ses 3 mignardises	6,90 €

## GELATI MOVENPICK [GLACES MOVENPICK]

DEMANDEZ LA CARTE DEDIEE

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

**DOP** : c'est la version italienne de l'AOP

## BIBITE CALDE [BOISSONS CHAUDES]

<b>EXPRESSO / DECAFEINE</b>	1,90 €
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	3,20 €
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	2,10 €
<b>CAFÉ LATTE</b>	3,40 €
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	3,40 €
<b>CAPPUCCINO</b>	3,90 €
<b>THÉ</b> Voir la sélection	3,00 €

## DIGESTIVI [DIGESTIFS]

<b>LIMONCELLO [4CL]</b>	4,00 €
<b>AMARETTO [4CL]</b>	4,00 €
<b>GRAPPA [4CL]</b>	4,00 €
<b>CAFFÈ CORRETTO</b> Café et son digestif [4cl]	4,90 €

Les appellations spécifiques  
aux vins italiens

**IGT** : Indicazione Geografica Tipica

**DOC**: Denominazione di Origine Controllata

**DOCG**: Denominazione di

Origine Controllata e Garantita



PARCE QUE NOUS NE PARLONS PAS TOUS ITALIEN,  
VOICI QUELQUES EXPLICATIONS SUPPLÉMENTAIRES

**CONCERNANT NOS CHARCUTERIES.**

**COPPA**

Charcuterie de porc typique du nord de l'Italie

**SPIANATA PICCANTE**

C'est un saucisson de porc épicé, l'équivalent italien du chorizo.

**JAMBON DE PARME IGP**

Du porc et du sel, c'est LA référence mondiale!

**GUANCIALE DOP**

Charcuterie raffinée du centre de l'Italie à base de jambon de porc.

**PANCETTA**

Composante essentielle de la vraie "carbonara". C'est une charcuterie à base de poitrine de porc.

**BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

Charcuterie de boeuf de la vallée de la Valtellina... C'est ce qui se fait de mieux en matière de charcuterie de boeuf!

**LARDO DI COLONNATA IGP**

Qu'ilard blanc, c'est une charcuterie de porc bénéficiant d'un label de qualité européen.

**ET NOS FROMAGES.**

**PASTEURISÉS**

**MOZZARELLA FIOR DI LATTE**

Mozzarella à la fleur de lait.

**GORGONZOLA DOP**

Fromage au lait de vache à pâte persillée.

**BURRATA**

C'est une mozzarella avec un cœur crémeux.

**SCAMORZA BARLOTTI**

Fabriquée à base de lait de vache, elle apporte une touche originale à vos plats italiens. La nôtre est fumée pour encore plus de saveurs!

**MASCARPONE**

Fromage italien crémeux et onctueux célèbre pour son utilisation dans le tiramisù.

**ET NON-PASTEURISÉS**

**PECORINO SARDO**

Fromage au lait de brebis de Sardaigne.

**PECORINO ROMANO DOP**

Fromage au lait de brebis.

**TALEGGIO DOP**

Fromage au lait de vache et c'est une AOP!

**PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS DOP**

Le vrai nom du parmesan, c'est une AOP! La nôtre est affiné 24 mois!

**MOZZARELLA DI BUFALA AOC**

Mozzarella au lait de buffalonne. La nôtre est de la maison Barloti et au lait cru pour encore plus de saveurs!

**LA PLUPART DES PRODUITS QUE NOUS TRAVAILLONS (FROMAGES ET CHARCUTERIES) AINSI  
QUE NOS VINS ET LIQUEURS SONT DISPONIBLES DANS NOTRE RAYON ÉPICERIE.**

**N'HÉSITEZ PAS À VOUS FAIRE PLAISIR !!!**

**TRATTORIA LOCALE**

Centre Commercial One Nation Paris Outlet



trattoria\_locale\_one\_nation



trattorialocaleoneration



trattorialocale.fr

# CARTE DES VINS

		Verre 12cl	Carafe 25cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
<b>BOLLICINE</b> LES BULLES					
[EMILIA- ROMAGNA]	<b>LAMBRUSCO OPERE 27 ROSATO</b> Vin élégant aux arômes de groseille et de fraise.	5,00 €			19,90 €
[EMILIA- ROMAGNA]	<b>LAMBRUSCO OPERE 27 ROSSO</b> Vin équilibré aux arômes de mûre et de prune	5,00 €			19,90 €
[VENETO]	<b>PROSECCO DOCTERRA SERENA</b> Vin aux notes fraîches et acidulés	5,50 €			24,90 €
<b>VINO ROSATO</b> VIN ROSÉ					
[VENETO]	<b>CHIARETTO BARDONILLO DOCTOMMASI</b> Vin aux arômes délicatement fruités de mûre, de menthe fraîche et d'épices	4,00 €	7,50 €	15,00 €	19,90 €
[BASILICATA]	<b>SENSUALE ROSATO BASILICATA IGP</b> Vin lumineux aux notes de fleurs et de fruits.	5,00 €	9,00 €	18,00 €	25,90 €
<b>VINO BIANCO</b> VIN BLANC					
[SICILIA]	<b>GRILLO SICILIA DOCCZABU</b> Vin minéral aux notes de pêche et d'agrumes	4,00 €	7,50 €	15,00 €	19,90 €
[ABRUZZO]	<b>TREBBIANO D'ABRUZZO DOCCALDORA</b> Vin intense aux arômes fruités de pêche et de fleur d'orange	5,00 €	8,00 €	16,00 €	24,90 €
[TOSCANA]	<b>ORVIETO CLASSICO DOCCAMPOGRANDE</b> Vin doux et savoureux aux notes de poire et de fleur d'orange				25,90 €
<b>VINO ROSSO</b> VIN ROUGE					
[SICILIA]	<b>NERO D'AVOLA SICILIA DOC ZABU</b> Vin rouge aux arômes intenses de fruits rouges	4,00 €	7,50 €	15,00 €	19,90 €
[ABRUZZO]	<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCCALDORA</b> Vin élégant aux arômes d'orange et d'épices	5,00 €	8,00 €	16,00 €	24,90 €
[PUGLIA]	<b>PRIMITIVO PUGLIA IGT LUCARELLI</b> Vin harmonieux aux notes de fruits rouges et d'épices				26,90 €
[TOSCANA]	<b>CHIANTI SUPERIORE DOCCSANTA CRISTINA</b> Vin mature et frais aux arômes de fruits rouges				29,90 €