

TRATTORIA

La Bruschetta

PIZZERIA

DAL 1998



Cuisine slow food

La plupart de nos plats et nos sauces sont préparés et cuisinés à la minute.

Nos pâtes farcies sont fabriquées par nous-même.

ANTIPASTI

<i>Bruschette aglio e olio d'oliva</i>	<i>7.90</i>
<i>Bruschette aglio e pomodoro</i>	<i>9.90</i>
<i>Bruschette mixte</i>	<i>9.90</i>
<i>Bruschette Parma</i>	<i>11.90</i>
<i>Formaggi e fornarina</i>	<i>14.00</i>
<i>Parma e fornarina</i>	<i>18.00</i>
<i>Affettati e fornarina</i>	<i>16.00</i>
<i>Affettati, formaggi e fornarina</i>	<i>20.00</i>
<i>Piadina Parma e melanzane</i>	<i>11.90</i>
<i>Piadina rucola e stracchino</i>	<i>16.00</i>

PASTA ARTISIANALE

<i>Penne pomodoro</i>	<i>11.90</i>
<i>penne sauce tomate ail et basilic</i>	
<i>Penne alla Sorrentina</i>	<i>14.30</i>
<i>penne aubergine sauce tomate mozzarella basilic</i>	
<i>Penne ai 4 formaggi</i>	<i>14.30</i>
<i>gorgonzola ,parmesan ,tareggio, emmenthal</i>	
<i>Penne tartufo</i>	<i>14.30</i>
<i>champignons de paris crème de truffe crème fraîche</i>	
<i>Tagliatelle alla boscaiola</i>	<i>14.30</i>
<i>bolognaise jambon champignons crème fraîche</i>	
<i>Tagliatelle ai funghi di bosco</i>	<i>14.30</i>
<i>champignons de bois tomate fraîche crème fraîche</i>	
<i>Tagliatelle al ragù Spaghetti al ragù</i>	<i>13.50</i>
<i>sauce bolognaise</i>	
<i>Spaghetti al ragù</i>	<i>13.50</i>
<i>sauce bolognaise</i>	
<i>Spaghetti amatriciana</i>	<i>14.30</i>
<i>tomate oignons lardons pecorino (fromage italiens)</i>	

PASTA CASERECCIA RIPIENA

<i>Ravioli al ragù</i>	<i>16.90</i>
<i>sauce bolognaise</i>	
<i>Ravioli ai funghi di bosco</i>	<i>16.90</i>
<i>champignons des bois, tomate fraîche roquette</i>	
<i>Ravioli alla campagnola</i>	<i>16.90</i>
<i>lardon roquette</i>	
<i>Ravioli alle zucchini</i>	<i>16.90</i>
<i>courgettes pignon ail tomate basilic</i>	
<i>Ravioli burro salvia</i>	<i>16.90</i>
<i>beurre sauge</i>	
<i>Tortellini al ragù</i>	<i>16.90</i>
<i>sauce bolognaise</i>	
<i>Tortellini pasticciati</i>	<i>16.90</i>
<i>bolognaise jambon petit pois crème fraîche</i>	
<i>Tortellini boscaiola</i>	<i>16.90</i>
<i>bolognaise jambon champignons crème fraîche</i>	
<i>Ravioli vegetariani</i>	<i>16.90</i>
<i>tomate poivrons courgettes aubergines basilic olive</i>	

PIZZA

<i>Fornarina</i>	<i>5.00</i>
<i>origan huile d'olive</i>	
<i>Marinara</i>	<i>7.00</i>
<i>tomate ail basilic</i>	
<i>Margherita</i>	<i>9.70</i>
<i>tomate mozzarella origan</i>	
<i>Napoli</i>	<i>11.90</i>
<i>tomate mozzarella origan anchois câpres</i>	
<i>Salame</i>	<i>11.90</i>
<i>tomate mozzarella origan salami</i>	
<i>Funghi</i>	<i>11.60</i>
<i>tomate mozzarella origan champignons</i>	
<i>Prosciutto</i>	<i>11.60</i>
<i>tomate mozzarella origan jambon</i>	
<i>Capricciosa</i>	<i>13.50</i>
<i>tomate mozzarella origan jambon champignons</i>	
<i>Parma</i>	<i>16.00</i>
<i>tomate mozzarella origan jambon de Parme</i>	
<i>Quattro stagioni</i>	<i>13.70</i>
<i>tomate mozzarella origan Jambon champignons artichaut olives œuf dur</i>	

<i>Quattro formaggi</i>	13.70
<i>tomate mozzarella origan taleggio gorgonzola gruyère</i>	
<i>Calzone</i>	13.20
<i>pizza repliée tomate mozzarella origan jambon champignons artichaut</i>	
<i>Frutti di mare</i>	14.50
<i>tomate mozzarella origan fruits de mer ail</i>	
<i>Vegetariana</i>	12.90
<i>tomate mozzarella origan oignons poivron olive</i>	
<i>Diavola</i>	12.50
<i>tomate mozzarella origan salami piquant piment</i>	
<i>Pizza del padrone</i>	16.50
<i>tomate mozzarella origan jambon de Parme roquette</i>	
<i>Pizza melanzane</i>	14.50
<i>tomate mozzarella origan aubergine</i>	

Suppléments

<i>Champignons, œuf, olives, oignons, poivrons. mozzarella</i>	1.00
<i>Artichauts, salami, salami piquant, jambon cuit, parmesan, taleggio gorgonzola</i>	2.00
<i>Jambon de Parme, saucisse italienne</i>	4.00
<i>Scampis</i>	5.00

ALLERGENES

- 1) Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales.
- 2) Crustacés et produits à base de crustacés.
- 3) Œufs et produits à base d'œufs.
- 4) Poissons et produits à base de poissons
- 5) Arachides et produits à base d'arachides.
- 6) Soja et produits à base de soja.
- 7) Lait et produit à base de lait.
- 8) Fruits à coque.
- 9) Céleri et produits à base de céleri.
- 10) Moutarde et produits à base de moutarde.
- 11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- 12) Anhydride sulfureux et sulfites.
- 13) Lupin et produits à base de lupin.
- 14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes ou de traces des produits allergènes. pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à le demander au personnel.

<i>Coca, Coca zéro, Ice tea, Ice tea pêche,</i>	
<i>Tonic, Sprite, Jus de pomme, Jus d'orange,</i>	<i>3.00</i>
<i>Jus de tomate</i>	
<i>1/2 litro gassata o naturale</i>	<i>5.00</i>
<i>1 litro gassata o naturale</i>	<i>8.00</i>
<i>Aperitivo della casa</i>	<i>9.00</i>
<i>Prosecco</i>	<i>8.00</i>
<i>Crodino (analcolico)</i>	<i>5.00</i>
<i>Kir</i>	<i>7.50</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>8.50</i>
<i>Martini Bianco o Rosso</i>	<i>7.50</i>
<i>Martini Royal</i>	<i>8.50</i>
<i>Campari</i>	<i>7.50</i>
<i>Campari e arancio</i>	<i>8.50</i>
<i>Porto</i>	<i>6.00</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>8.00</i>

DIGESTIVI E LIQUORI

<i>Averna</i>	<i>7.00</i>
<i>Cointreau</i>	<i>8.00</i>
<i>Amaretto VS</i>	<i>8.00</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>10.00</i>
<i>Cognac VS (courvoisier ou bisquit)</i>	<i>10.00</i>
<i>Johnnie Walker</i>	<i>7.20</i>
<i>J & B</i>	<i>7.20</i>
<i>Sambuca</i>	<i>7.20</i>
<i>Grappa MOST (Brunello, Barolo ou Amarone)</i>	<i>12.00</i>
<i>Limoncello</i>	<i>6.00</i>

BOISSONS CHAUDES

<i>Italian coffee</i>	9.00
<i>Irish Coffee</i>	9.00
<i>French coffee</i>	9.00
<i>Espresso, caffè ou Thé</i>	3.00
<i>Cappuccino</i>	4.00

DESSERTS

<i>Vaniglia amarena</i>	9.00
<i>Tiramisù (Classico, spéculos)</i>	8.00
<i>Tiramisù (limoncello)</i>	9.50
<i>Dama Bianca</i>	8.00
<i>Sorbetto limone</i>	6.00
<i>Colonel</i>	9.00

Nos Vins Blancs



Asolo extra-brut 33.00€

Couleur : Jaune paille pâle avec des reflets verdâtre

Parfum : Intense, net, fruité, avec un arôme variétal caractéristique, beurre, fruits secs et caramel

Saveur : Mi-sec, ample, harmonieux, avec une belle fraîcheur et longueur, bulles fines et persistantes.

Récompense : 4/5 grappes au guide des sommeliers

Cépage : 100% glera



Custoza Sup. Cà del Magro 30.00€

Région de production : Veneto

Couleur: Jaune doré à reflets paille

Parfum: Très Complexe, Fruits Jaune, exotique et une minéralité exceptionnelle exotique et une minéralité exceptionnelle

Saveur: Complexe et délicate, en bouche s'ouvre harmonieusement avec une bonne fraîcheur au final.

Récompense: Plus 10ans 3/3 verres rouges au guide Vini d'Italia

Cépage: Garganega, Trebbiano toscano, Cortese, Bianca Fernanda, Incrocio Manzoni.



Vin Bio Grillo Kore 25.00€

Cantina Colomba bianca

Couleur : Jaune paille aux reflets verts

Parfum : Très complexe typique rappel d'amandes en fleurs et agrumes

Saveur : Ample et agréable, minéral, frais et fruité

Cépage : 100% Grillo



Custoza doc 21.00€ (vin maison)

Région de production : Veneto

Couleur: Jaune paille aux reflets verdâtres

Saveur: Arômes de fleurs blanches et de pomme verte. Sec, sapide, minéral avec un excellent retour en bouche excellent retour en bouche

Récompense: 92 points James Suckling

Cépage: Garganega, Trebbiano toscano, Cortese, Bianca Fernanda, Incrocio Manzoni. Fernanda,

Nos Vins Rosés



Chiaretto classico 21.00€ (vin maison)

Région de production : Veneto

Couleur: Rose clair

Parfum: Floréal, pamplemousse et framboise

Saveur: Frais avec une belle longueur

Idéal pour: Pâtes et brochettes

Cépage: Corvina, rondinella, molinara

Nos Vins Rouges



Salice Salentino 33.00€

Région de production : Puglia

Couleur : Rouge rubis intense :

Parfum : Notes de pruneaux, framboises et fruits rouges avec des notes épicées et de vanille.

Saveur : Plein, rond et équilibré, gorgé de soleil

Vieillessement : 12 mois en tonneaux

Recompenses: 2/3 verres rouge au Vini d'Italia 2019 valeur sûre

Cépage : 85% Negramaro 15% Malvasia



Bardolino (a déguster frais) 25€

Couleur:Rouge rubis

Parfum: Fruits rouges, fleurs de cerisier et épices

Saveur: Très élégant et bien équilibré, avec des tanins de velours

Récompense: 90 points James Sukling 2019

Cépage: 65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Sangiovese



Primitivo di Puglia 21.00€ (vin maison)

Région de production : Puglia

Couleur : Rouge amarante.

Parfum : Fruits rouges, cerise amarena, vanille

Saveur : très souple et rond, final fruité

Superbe vin tout en fruits et souplesse !

Récompense: 91 points au concours starswines



Ripasso Valpolicella Classico Superiore 30.00€

Région de production : Veneto

Couleur:Rouge grenat intense

Parfum: fruits noirs, cerises noires, prunes mûres, réglisse, poivre, cannelle , sous bois.

Saveur: Frais , tannins souples puissants grande amplitude, long et équilibré

Vieillessement: 18 mois en tonneaux

Récompense: 92/100 James Sukling 2019

Cépage: 100% Corvina veronese e Corvinone, Rondinella



Nobile di Montepulciano Vin Bio 50.00€

Région de production : Toscana

Couleur: Rouge grenat

Parfum: Complexe , fruits rouges et noirs, poivre noir ,chocolat et tabac.

Saveur: Belle fraîcheur élégant et équilibré très long , final complexe

Vieillessement: 16 mois en barriques et tonneaux

Récompense: 94/100 Wine spectetor 3/3 verres au guide Vini d'Italia 2020

Cépage: 100% Prugnolo gentile



Primitivo di Mandura Zifandel 42.00€

Région de production : Puglia

Couleur: Rouge rubis foncé

Parfum: Très complexe de Pruneaux, fruits noirs mûrs et épicés

Saveur: Souple , gourmand et structuré

Vieillessement: 6 mois en tonneaux

Récompense: 3/3 Verres au guide Vini d'Italia 2019

Cépage: 100% Primitivo di manduria



Langhe Nebbiolo 48.00€

Région de production : Piemonte

Couleur: Rouge grenat

Parfum: Cerises , mûres et sous bois, menthol

Saveur: Ample avec des tanins puissants , finale long et épicé

Vieillessement: 14mois en tonneaux

Note: Un veritable petit Barolo.

Cépage: 100% Nebbiolo



Negroamaro «Lingone» 33,00€

Région de production : Puglia

Couleur: Rouge grenat intense

Parfum: Complexe de fruits noirs confits et épices, notes minérales de silex et graphite .
En bouche, se présente souple et agréablement équilibré, énorme structure toute en matière et gourmandise, avec un final long , ample et d'une fraîcheur incroyable .
Absolument à découvrir !



Vignapedale Castel del monte Riserva 37,00€

Région de production : Puglia

Couleur : rouge, et ses nuances grenades

Saveur : Une largeur extraordinaire, enveloppant et doux, le corps bien rond avec des tanins doux, le corps bien rond avec des tanins fins.

Récompenses : 8 ans consécutifs 3/3 verres au Vini d'Italia et plusieurs prix aux concours nationaux et internationaux