

NONNA TRATTORIA

La NONNA est fière de vous proposer une carte de saison gourmande,
faite à base de produits frais issus de nos producteurs
et partenaires vendéens et italiens



ANTIPASTI & BUONI PRODUTTI

En entrée, en plat, solo ou à partager pour l'aperitivo...

BURRATA AL VINO ROSSO 10

Burrata crémeuse (100 g), champignons, oignons et guanciale poêlés puis déglacés au vin rouge et porto. Servie avec un pain focaccia maison.

PIZZETTA 7,5

Idéale pour découvrir notre pâte à pizza, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, cranberries, noix de pécan torréfiées, miel de finfarine, romarin.

CARPACCIO DI PESCE (selon arrivage) 14,5

Carpaccio de poisson, crème de betterave au mascarpone, grenade, ciboulette, huile d'olive extra vierge, fleur de sel.

ARANCINI ALLA CARBONARA (X5) 9

« Croustillants à l'extérieur, fondants à l'intérieur » Riz Carnaroli, guanciale, pecorino, sauce parmesan, jaunes d'œufs confits, chips de guanciale.

STRACCIATELLA FUMÉE 12

Juste le crémeux de la burrata, légèrement fumé au bois de hêtre.

À partager à la petite cuillère avec un pain focaccia maison.

LA BRUSCHETTA 9,5

Généreuse tranche de pain grillé, stracciatella, poire rôtie, bresaola, ciboulette.

PIATTO ITALIANO 16,5

Partagez notre belle planche de charcuteries et de fromages italiens sélectionnés avec soin.


ROTOLINI DI PIZZA 10

Petits rouleaux de pizza à partager, garnis de mozzarella fior di latte, jambon aux herbes, fondue de poireaux, parmesan DOP, sauce au gorgonzola.

BAMBINOFOLIE

des régionales comme pour les grands (jusqu'à 10 ans)


MINI PLAT + DESSERT 12

Choisissez parmi les plats & desserts version enfant avec la mention 
(on peut vous faire une pâte au jambon si vous le souhaitez)

PASTA & RISOTTO

RISOTTO AI PORRI  **14,5**
Risotto carnaroli onctueux, fondue de poireaux, chair à saucisse, poireaux glacés au beurre demi-sel.

LASAGNA ALLA BOLOGNESE   **17,5**
La vraie recette de la lasagne de Bologne : ragoût de porc et de bœuf bio mijotés des heures, sauce tomate et béchamel, bouquet d'herbes aromatiques. Servie avec sa salade verte.



RIGATONI VERDI  **16**
Pâtes mezzi rigatoni au pesto crémeux de pistaches, épinards et basilic. Pistaches torréfiées et parmesan DOP. (supplément cœur de burrata + 3€)


MAFALDINE AUX TRUFFES  **21**
Démentes pâtes mafaldine à la crème de truffes et champignons, mascarpone, parmesan DOP, huile de truffe et carpaccio de truffe.



GNOCCHI AL GORGONZOLA & SPIANATA  **16,5**
Gnocchis, crème de gorgonzola, fontina gratinée, spianata piccante.



PIZZA


PIZZA DEL MOMENTO **ardoise**
Demandez à notre loving squadra ou consultez les ardoises pour connaître la pizza du moment.

MARGA & RITA   **12**
Tomates bio d'Italie, mozzarella fior di latte « in acqua », basilic et huile d'olive.


TRE DELIZIE  **16**
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, fondue de poireaux, gorgonzola, noix de pécan torréfiées, compotée de poire et poire déshydratée.

MAMIE RÉGINE   (disponible en calzone) **15,5**
Tomates bio d'Italie, mozzarella fior di latte, champignons, jambon rôti aux herbes, olives, roquette.

CALABRIA   **16,5**
Tomates bio d'Italie et Nduja mixées (chair à saucisse piquante), mozzarella fior di latte, oignons caramélisés, spianata piccante (chorizo italien), cœur de burrata et estragon frais.

FORMAGGI  **15**
Crème de gorgonzola et ricotta, mozzarella fior di latte, taleggio, parmesan DOP, pecorino romano, poivre du moulin.

NONNA IN MONTAGNA  **17**
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, pommes de terre rôties, coppa, taleggio, oignons confits, basilic.

MIA NONNA  **21**
Crème de truffe et champignons, mozzarella fior di latte, chiffonnade de jambon italien, parmesan DOP, huile et carpaccio de truffe.

CARBONARA CREMOSA  **16**
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, croustillant de guanciale (lard Italien), pecorino, coulis de jaunes d'œufs, poivre du moulin.

Supp. : cœur de burrata +3€ / charcuterie +3€ / truffe +6€ / fromage +2€ / œuf +1,5€
salade +3€ / burrata entière +5€



Plats à base de porc



Végétarien




Menu enfants


SECONDI PIATTI


PESCE DELLA NONNA Voir ardoise selon arrivage
Notre poisson du jour.

POULPI DANS L'SIDE 24
Poulpe breton rôti au beurre d'Espelette, crème de carotte, carottes jaunes rôties au miel et romarin, pickles de carottes pourpres, riz soufflé.

TAGLIATA ALLA GRIGLIA  23
Faux-filet de bœuf charolais bio, grillé et émincé, servi avec des pommes frites maison, copeaux de parmesan, sauce échalotes, fleur de sel, poivre du moulin.

CARPACCIO DI MANZO 17
Carpaccio de bœuf bio 150 g, huile d'olive au basilic, copeaux de parmesan DOP, pignons de pin, zestes de citron, fleur de sel et poivre du moulin. Accompagné d'une salade verte croquante.
(supplément burrata entière 100gr +5€)

NONNA BELLA  16,5
Mix de salade, toast de fromage de chèvre sur focaccia façon pain perdu, oignons rouges, carottes, pommes vertes, graines de sésame, sauce à la moutarde.

POLLO ALLA MILANESE  20
Blanc de poulet pané croustillant, sauce tomate maison, mozzarella gratinée, jambon Italien, pâtes tagliolini, sauce au gorgonzola.

Viande bovine française BIO / Poissons de nos côtes

PASTICCERIA


Préparés tous les jours par nos pâtisseries


Demi-part / part

TIRAMISÙ CAFFÈ  4,5 / 8
Le véritable tiramisu italien à la crème mascarpone, café, amaretto, poudre de cacao.


PERA MIA 7,5
Tartelette poires & vanille, crème d'amande, caramel praliné aux noix de pécan.

TORTA AL LIMONE 7,5
Traditionnelle tarte au citron bio de Sicile, généreuse meringue à l'italienne et coulis acidulé.

L'ÎLE AUX DÉLICES  4 / 7
Big part d'île flottante avec sa crème anglaise à la vanille bio de Madagascar, caramel au beurre salé et amandes effilées.

MOUSSE DELLA NONNA  4,5 / 8
Mousse au chocolat légère et fondante, chocolat noir 60 %, crumble choco.

AMARENA CHEESECAKE 8,5
Cheesecake à la crème mascarpone et Philadelphia, crumble spéculoos, coulis de cerise-framboise, cerise Amarena.

GELATO «ALLA ITALIANA»  (en cornet pour les enfants !) 7
Coupe de glace artisanale à la vanille.

Pimpez votre glace : crumble chocolat, noisettes torréfiées ou caramel au beurre salé .. 0,5