

## 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 PRODOTTI

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

### **BURRATA** ..... 9,5

Burrata crémeuse (100 g), tomates d'antan, croûtons, basilic, huile d'olive extra vierge des Pouilles, vinaigre au Sureau (*Supplément foccacia +2.5€*).

### **PIZZETTA** ..... 8,5

Idéale pour découvrir notre pâte à pizza.  
Straciatella, tartare de tomates, vinaigre balsamique et basilic.

### **CARPACCIO DI POLPO** ..... 14,5

Carpaccio de poulpe breton, vinaigrette au citron, pickles d'oignons rouges, fleur de sel, ciboulette et zestes de citron vert.

### **ARANCINI AL LIMONE E TALEGGIO (X5)** ..... 9

« Croustillants à l'extérieur, fondants à l'intérieur ».  
Riz Carnaroli, mozzarella fior di latte, jus de citron, herbes fraîches, parmesan DOP râpé, sauce au Taleggio.

### **STRACCIATELLA FUMÉE** ..... 12

Cœur de burrata crémeux, légèrement fumé au bois de hêtre.  
À partager à la petite cuillère avec un pain foccacia maison.

### **LA BRUSCHETTA** ..... 8

Tranche de pain de campagne grillée, ricotta crémeuse, légumes grillés, sauce Gremolata.  
(*Supplément jambon italien +3€*).

### **PIATTO ITALIANO** ..... 16,5

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

### **CROQUE DELLA NONNA** ..... 12

Pain de campagne, sauce Mornay, jambon aux herbes, mozzarella fior di latte, tomates cerises rôties, copeaux de parmesan DOP.


### **TARTARE DI TONNO** ..... 15

Tartare de thon rouge taillé au couteau, pomme Grany Smith, céleri branche, grenades, huile verte, mélange de jeunes pousses.

## BAMBINOFOLIE

*des régales 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*)

*Nos prix sont indiqués en euros TTC, service inclus. Sous réserve typographique,  
la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande auprès du personnel.*



## PASTA & RISOTTO

- RISOTTO VERDURE**  ..... **16**  
Risotto Carnaroli, légumes verts d'été (pois gourmands, courgettes, petits pois), mascarpone, menthe fraîche, ricotta de brebis. (*Supplément jambon italien +3€*).
- LASAGNA ALLA BOLOGNESE**   ..... **17,5**  
La vraie recette de la lasagne de Bologne : ragôut de porc et de bœuf bio mijotés des heures, sauce tomate et béchamel, bouquet d'herbes aromatiques. Servie avec sa salade verte.
- RIGATONI VERDI**   ..... **16,5**  
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 ALLA FIORENTINA**  ..... **17**  
Gnocchis gratinés à la sauce Mornay, jeunes pousses d'épinards, jambon italien, parmesan DOP rapé.

## 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.
- ITALIANA**  ..... **16**  
Tomates bio d'Italie, mozzarella fior di latte, speck, billes de mozzarella, tomates cerises, pesto.
- 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.
- SALMONE CREMOSO** ..... **19**  
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon gravlax, crème ricotta au citron, betterave Chioggia, grenade, aneth, zestes de citron.
- MIA NONNA**  ..... **21**  
Crème de truffe et champignons, mozzarella fior di latte, chiffonnade de jambon italien, parmesan DOP, huile et carpaccio de truffe.
- ORTO DEL SOL**  ..... **16**  
Tomates bio d'Italie, mozzarella fior di latte, poivrons rôtis, caviar d'aubergines, ricotta de brebis séchée, pesto basilic.

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, légumes grillés, tomates cerises rôties, salsa verte et riz soufflé.

### **TAGLIATA ALLA GRIGLIA** ..... 23

Faux-filet de boeuf charolais bio, grillé et émincé, servi avec des frites maison, copeaux de parmesan, sauce au poivre, fleur de sel, poivre du moulin.

### **CARPACCIO DI MANZO** ..... 17,5

Carpaccio de bœuf bio 150 gr, 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€).

### **INSALATA FREGOLA** ..... 17

Salade de pâte Fregola Sard, courgette, poivron, fenouil, tomates cerises, pickles d'oignon rouge, copeaux de parmesan DOP, oeuf poché, sauce Gremolata, toast à la tomate.

(Supplément jambon Italien +3€).

### **POLLO ARROSTO** ..... 18

Suprême de volaille moelleux à cœur, cuit à basse température, écrasé de pommes de terre et légumes glacés, servi avec son jus de cuisson.

*Viande bovine française BIO / Poissons de nos côtes*

## PASTICCERIA

Préparées 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.

### **CHEESECAKE DEL MOMENTO** ..... 8,5

Cheesecake à la crème Philadelphia, crumble spéculoos, coulis et fruits du moment.

Demandez conseil à notre squadra.

### **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.



### **PAVLOVA AUX FRAISES** ..... 8,5

Une meringue légère, un coeur fondant, des fraises fraîches relevées d'un pistou basilic. Une création imaginée avec Céline participante à l'émission «Le meilleur Pâtissier».

### **GELATO «ALLA ITALIANA»** ..... 7

Coupe de glace artisanale, nous proposons 2 parfums qui changent au rythme des saisons.

Demandez conseil à notre squadra.

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

# FAIRE NOTRE PART

Nous nous engageons à adopter,  
sur la durée, une démarche respectueuse  
de l'environnement et de la santé.

Concrètement, nous vous garantissons une cuisine  
faite maison à partir de produits bruts, en respectant  
les saisons. Notre approvisionnement contient  
des produits bio ou durables, et nous pensons toujours  
à nos amis végétariens.

Nous limitons les viandes à fort impact carbone  
et nous raccourcissons au maximum la distance  
du champ à l'assiette.

On va aussi continuer à chiner réutiliser, recycler  
et faire **marcher nos têtes** pour adoucir notre impact.  
Il y a encore du chemin mais on se lève tous les matins avec  
l'envie de **faire mieux** et d'être fiers de notre travail !



English Menu

# NONNA

*trattoria · caffè · aperitivo*