

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 **12,5**

Burrata crémeuse (100 g), crème de petits pois, guanciale (lard italien) servie avec un pain focaccia maison.

PIZZETTA **7**

Idéale pour découvrir notre pâte à pizza, jambon Italien, straciatella, confiture de figues à la violette, basilic.

CARPACCIO DI PESCE *(selon arrivage)* **14,5**

Carpaccio de poisson, marinade pomme Granny Smith, céleri branche, grenade, pickles d'oignons rouges, mesclun, vinaigrette au balsamique blanc.

ARANCINI **10**

« Croustillants à l'extérieur, fondants à l'intérieur (x 5) » riz arborio, spianata, taleggio, parmesan DOP.

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, chèvre, mix de champignons, huile de noix, miel, noix torréfiées.

PIATTO ITALIANO **16**

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

ROTOLINI DI PIZZE **12**

Petits rouleaux de pizza à partager, garnis de mozzarella fior di latte, jambon aux herbes, oignons caramélisés, roquette, parmesan DOP, sauce pesto rosso.

BAMBINOFOLIE

des régalsades 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 ALLA ZUCCA 15

Un risotto onctueux mariant la douceur de la patate douce et la rondeur de la courge butternut, relevé par le croquant sucré-amandé du biscuit amaretti maison.

(supplément chiffonnade de jambon italien + 3€)

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 torrifiées et parmesan DOP. (supplément cœur de burrata + 3€)

MAFALDINE AUX TRUFFES 21

Démentes pâtes à la crème de truffes et champignons, mascarpone, parmesan DOP, huile de truffe et carpaccio de truffe.

PACCHERI AI FUNGHI 16,5

Paccheri al dente, mix de champignons sautés, échalotes fondantes déglacées au vin rouge, parmesan DOP, huile de cèpes, persil frais. (supplément cœur de burrata + 3€)

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.

DI ZUCCA 16

Base de courge du moment, provola fumée, mix de champignons, crème à l'ail, copeaux de parmesan, ciboulette.

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, mozza fior di latte, taleggio, parmesan DOP, pecorino romano, poivre du moulin.

VERDE E ROSSA 18

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chair à saucisse au fenouil, chou kale, pickles d'oignons.

MIA NONNA 21

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

CAPRA & MIEL 16

Crème pesto épinards, mozzarella fior di latte, chèvre, miel de Finfarine, noisettes torrifiées, tomates Datterini.

Supp. : cœur de burrata +3€ / charcuterie +3€ / truffe +6€ / fromage +2€ / œuf +1,5€ / salade +3€
pesto basilic +2€ / 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 chou-fleur, fleurettes rôties, pickles, pommes grenaille dorées.

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
Carpa de boeuf 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€)

NONNA BELLA 16,5
Salade romaine et chou kale finement émincés, sauce moutarde à l'ancienne.
Fenouil croquant pour la fraîcheur, poulet pané croustillant, pickles d'oignons acidulés, copeaux de parmesan DOP & croûtons dorés. (dispo en version végé avec une burrata entière 100gr +1€)

OSSO BUCO 24,5
Une belle pièce de jarret de veau frais 250g, mijotée lentement dans une sauce tomate bio d'Italie, parfumée au romarin et aux petits légumes. Servie avec des spaghettis al dente, parmesan râpé DOP.

Viande bovine française BIO / Poissons de nos côtes

PASTICCERIA

Préparés tous les jours par nos pâtisseries

Demi-part / part

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

CHOCO CRUSH 9
Base cookie moelleuse, pépites de chocolat, ganache montée pralinée aux amandes & noisettes, noix de pécan caramélisées.

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.

BABA AL LIMONCELLO 8
Moelleux baba napolitain, imbibé d'un sirop au limoncello, chantilly au mascarpone & zestes de citron vert.

GELATO «ALLA ITALIANA» 7
Coupe de glace artisanale : 2 parfums au choix qui changent au rythme des saisons.

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