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

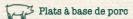
En entrée, en plat, solo ou à partager pour l'aperitivo...

BURRATA [
PIZZETTA 7 Idéale pour découvrir notre pâte à pizza, jambon Italien, stracciatella, 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 ① 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 ♥
PIATTO ITALIANO
ROTOLINI DI PIZZE 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 régalades comme pour les grands (jusqu'à 10 ans)
MINI PLAT + DESSERT Choisissez parmi les plats & desserts version enfant avec la mention (on peut vous faire une pâte au jambon si vous le souhaitez)

PASTA & RISOTTO

TADIA & RIDOTTO
RISOTTO ALLA ZUCCA 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
RIGATONI VERDI 👽 🔭
MAFALDINE AUX TRUFFES U. 21 Démentes pâtes à la crème de truffes et champignons, mascarpone, parmesan DOP, huile de truffe et carpaccio de truffe.
PACCHERI AI FUNGHI ♥
PIZZA
PIZZA DEL MOMENTO ardoise Demandez à notre loving squadra ou consultez les ardoises pour connaître la pizza du moment.
MARGA & RITA 👽 🔂
DI ZUCCA 👽
MAMIE RÉGINE (disponible en calzone)
CALABRIA 🕠 づ
FORMAGGI 👽 💸
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 Crème pesto épinards, mozzarella fior di latte, chèvre, miel de Finfarine, noisettes torréfiées, tomates Datterini.

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







SECONDI PIATTI

SECONDI PIATTI	
PESCE DELLA NONNA	arrivage
POULPI DANS L'SIDE Poulpe breton rôti au beurre d'Espelette, crème de chou-fleur, fleurettes rôties, pickle pommes grenaille dorées.	
TAGLIATA ALLA GRIGLIA Faux-filet de bœuf charolais bio, grillé et émincé, servi avec des pommes frites maiscopeaux de parmesan, sauce échalotes, fleur de sel, poivre du moulin.	23 on,
CARPACCIO DI MANZO Carpa de boeuf bio 150 gr. huile d'olive au basilic, copeaux de parmesan DOP, pignons zestes de citron, fleur de sel et poivre du moulin. Accompagné d'une salade verte cro (supplément burrata entière 100gr +8€)	s de pin,
NONNA BELLA ① 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	
OSSO BUCO. Une belle pièce de jarret de veau frais 250g, mijotée lentement dans une sauce tomate b parfumée au romarin et aux petits légumes. Servie avec des spaghettis al dente, parmesar	oio d'Italie,
Viande bovine française BIO / Poissons de nos côtes	
PASTICCERIA	
Prof (- 1 1 1 1	mi-part/pa
TIRAMISU CAFFÈ &	
CHOCO CRUSH Base cookie mœlleuse, pépites de chocolat, ganache montée pralinée aux amandes & nois	9 ettes,

Préparés tous les jours par nos pâtissiers

Demi-part / pa

TIRAMISU CAFFÈ

Le véritable tiramisu italien à la crème mascarpone, café, amaretto, poudre de cacao.

CHOCO CRUSH

Base cookie mœlleuse, pépites de chocolat, ganache montée pralinée aux amandes & noisettes, noix de pécan caramélisées.

TORTA AL LIMONE

Traditionnelle tarte au citron bio de Sicile, généreuse meringue à l'italienne et coulis acidulé.

L'ÎLE AUX DÉLICES

Jeg part d'île flottante avec sa crème anglaise à la vanille bio de Madagascar, caramel au beurre salé et amandes effilées.

MOUSSE DELLA NONNA

Mousse au chocolat légère et fondante, chocolat noir 60 %, crumble choco.

BABA AL LIMONCELLO

BABA AL LIMONCELLO

Mœlleux baba napolitain, imbibé d'un sirop au limoncello, chantilly au mascarpone & zestes de citron vert.

GELATO «ALLA ITALIANA»

(en cornet pour les enfants !)

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

