

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 & BARBABIETOLA 12

Burrata crémeuse et son carpaccio de betteraves, chioda en bâtonnet, mousse et pickles de betteraves. *(Supplément pain focaccia +3€)*

PIZZETTA 7

Idéale pour découvrir notre pâte à pizza, lard de colonnata, noix de pécan, miel, romarin.

CARPACCIO DI PESCE *(selon arrivage)* 13

Carpaccio de poisson, marinade citronnée, ciboulette, aneth, zeste d'agrumes et mesclun légèrement relevé, piment oiseau.

CROUSTY-ARANCINI 9

Crispy boulettes de risotto fondante, à tremper dans sa crème de champignons.

STRACCIATELLA FUMÉE 10

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

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

LA BRUSCHETTA 8

Généreuse tranche de pain grillée, garnie de pesto au basilic épinards et pistaches, tomates confites, oignons rouges, jeunes pousses de salade, parmesan DOP.

(Supplément jambon de parme +2€)

PIATTO ITALIANO 16

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

BAMBINOFOLIE

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

MINI PLAT + DESSERT 12

Choisissez parmi les plats & desserts version enfant avec la mention 

(et on peut vous faire une pâte au jambon si vous le souhaitez)



PASTA & RISO

SPAGHETTI CON POLPETTE 13

Authentique spaghetti quadrati, boulettes de viande (cochon), sauce tomate bio d'Italie aromatisée au fenouil, parmigiano DOP.

RISOTTO/BUTTERNUT 14

Risotto fondant crème de butternut et gorgonzola alliance parfaite, guanciale (lard italien) parmigiano DOP. *(supplément coeur de burrata +3€)*

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 17

La vraie recette de la lasagne de Bologne : ragoût de porc et de boeuf bio mijotés des heures, sauce tomate et béchamel, bouquet d'herbes aromatiques. Servie avec sa salade verte.

RIGATONI VERDI 14

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

MAFALDINES AUX TRUFFES 20

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

RISOTTO DI MARE 23

Crémeux risotto à la bisque de crustacés, légumes croquants, moules, seiches et langoustines.

PIZZA

PIZZA DEL MOMENTO ardoise

Demandez à notre loving squadra ou consultez les ardoises pour connaître la pizza du moment.

MARGA & RITA 11,5

Tomates bio d'Italie, mozzarella fior di latte « in acqua », basilic et huile d'olive des Pouilles.

ITALIANA 16

Tomates bio d'Italie, roquette, chiffonnade de jambon italien, billes de mozzarella di Bufala, basilic et huile d'olive.

MAMIE RÉGINE (disponible en calzone) 15,5

Tomates bio d'Italie, mozzarella fior di latte, champignons, jambon rôti aux herbes, olives, roquette et huile d'olive des Pouilles.

CALABRIA 16,5

Crème de tomates et N'duja (chair à saucisse piquante), mozzarella fior di latte, oignons caramélisés, spianata piccante (chorizo italien), coeur de burrata et estragon frais.

FORMAGGI 14,5

Crème de gorgonzola et ricotta, mozza fior di latte, taleggio, parmesan DOP, pecorino romano, poivre du moulin.

PORCINA 15

Crème fraîche, mozza fior di latte, chair à saucisse, cépes, parmigiano DOP, basilic et huile de cépes.

MIA NONNA 21

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

PEPERONI 16

Tomates bio d'Italie, provola fumée, poivrons rouges, stracciatella, basilic.

Suppléments : coeur de burrata +3€ / charcuterie +3€ / truffe +6€ / fromage +2€ / oeuf +1,5€ / salade +3€

SECONDI PIATTI

PESCE DELLA NONNAardoise

Poisson de la criée, crousty d'herbe, butternut rôti et sa crème de butternut poêlée de champignons.

POULPI DANS L'SIDE 23

Poulpe breton rôti au beurre d'Espelette, pommes de terre grenailles à l'ail et pousses d'épinard, sauce vierge et câpres frits.

TAGLIATA ALLA GRIGLIA 20

Faux filet de boeuf charolais bio, grillé et émincé. Servi avec une poêlée de pommes de terre grenailles au romarin, herbes fraîches et sauce au gorgonzola DOP.

CARPACCIO DI MANZO16

Carpa de boeuf bio 150 gr. huile d'olive au basilic, copeaux de parmesan DOP, pignons de pins, zestes de citron, fleur de sel et poivre du moulin. Accompagné d'une salade verte croquante.

PETTO D'ANATRA 22

Magret de canard servi avec son risotto aux champignons, réduction de jus de viande au vin rouge, thym et huile d'olive aux cépes.

PANZANELLA (option veggie).....15

Big up pour cette salade italienne avec feuilles de romaine, poulet pané maison, olives, tomates, oignons rouges, légumes croquants et croûtons, vinaigrette au balsamique blanc et parmesan. *Pour nos amis veggies, on remplace le poulet par une mignonne burrata.*

Poulet Label rouge / Viande bovine française BIO / Poissons de nos côtes

PASTICCERIA

Préparés tous les jours par nos pâtisseries

TIRAMISU CAFFÈ 4,5 / 8

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

TORTA AL LIMONE 6,5

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, oeufs plein air, caramel au beurre salé et amandes effilées.

DELICE DE MELA 8

Dôme de pomme revisité façon tatin, crème d'amande, chantilly vanille mascarpone.

CHOU PRALINÉ7

Chou pâtissier garni d'une affolante crème montée aux pralins doux onctueux et savoureux.

BROWNIE CARAMEL GIANDUJA 4 / 7

Brownie caramel et chocolat valrhona (66% cacao). Accompagnée de sa chantilly gianduja.

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

Depuis avril 2023,
la Nonna est labellisée ECOTABLE.

Ce label atteste que 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
strictement les saisons. Notre approvisionnement
contient au moins 15% de 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 champs 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 !



NONNA
trattoria · caffè · aperitivo