

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 11

Burrata 100g, saumon gravlax maison, crème ricotta, gel citron et huile d'herbes.
(Supplément focaccia +2,5€).

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 ALLA FREGOLA (X5) 9

« Croquez, savourez, recommencez ».

Pâtes Fregola Sarde panées, scamorza, guanciale, parmesan DOP, sauce tomate mijotée.

STRACCIATELLA FUMÉE 12

Cœur de burrata crémeux, légèrement fumé au bois de hêtre.

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

PIZZETTA 9,5

Idéale pour découvrir notre pâte à pizza.

Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon gravlax maison, crème citronnée, aneth, baies roses.

LA BRUSCHETTA 9

Tranche de pain de campagne grillée, crème de champignons, poêlée de pleurotes à l'ail, mascarpone à l'aneth, huile de noix.

(Supplément jambon Italien +3€).

PIATTO ITALIANO 17

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

SCAMORZA PANEE (X5 OU X9) 8 / 13

« Croustillants à l'extérieur, fondants à l'intérieur ».

Bâtonnets de scamorza fumée et panée servis avec une crème de champignons.

ROTOLONI 12

Petits rouleaux de pizza à partager, garnis de mozzarella fior di latte, crème fraîche, speck, oignons confits, parmesan DOP, sauce verte, herbes fraîches.

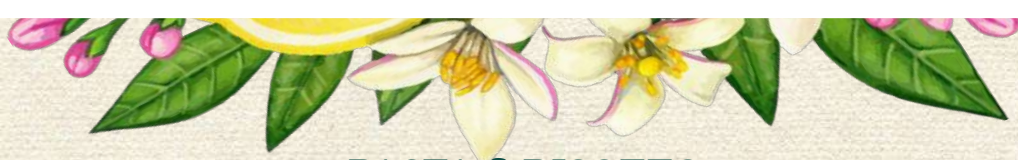
BAMBINOFOLIE

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).

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 DI MANZO19

Risotto Carnaroli, poitrine de boeuf confite, purée d'ail, crumble aux herbes, parmesan DOP.

RIGATONI VERDI17

Pâtes Mezzi Rigatoni au pesto crémeux de pistaches, épinards et basilic. Pistaches torréfiées et parmesan DOP. (*Supplément stracciatella +3€*).

MAFALDINE AUX TRUFFES22

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

LINGUINE AL RAGÙ DI POLPO18

Pâte Linguine, ragoût de poulpes, tomates bio d'Italie mijotées, olives noires, croustillant aux herbes.

LASAGNA ALLA BOLOGNESE18,5

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

PIZZA

PIZZA DEL MOMENTOardoise

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

MARGA & RITA12

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

LA DELIZIA18

Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, speck, chèvre, confiture de figues, noisettes torréfiées.

MAMIE RÉGINE (*disponible en calzone*)15,5

Tomates bio d'Italie, mozzarella fior di latte, champignons, jambon rôti aux herbes, olives, roquette.

CALABRIA17,5

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

FORMAGGI15,5

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

DEL BOSCO19

Crème de cèpes, mozzarella fior di latte, poêlées de champignons, coppa, huile de cèpes, noisettes torréfiées, persil.

MIA NONNA21

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

DOLCE AUTUNNO17,5

Crème de courge, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, pommes caramélisées, cœur de burrata, pickles d'oignons rouges, chips de carottes, ciboulette.

Supp. : stracciatella +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, pommes de terre grenailles sautées, épinards, sauce spianata piccante, 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 **18**
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 DELLA NONNA (*disponible en version végé*) **17**
Salade romaine, mâche, pommes de terre grenailles sautées, guanciale, noix de pécan, copeaux de parmesan DOP, pickles d'oignons rouges, toast de chèvre chaud sur focaccia, sauce mascarpone.
(Supplément jambon Italien +3€).

PETTO D'ANATRA **21**
Demi-magret de canard rôti, déclinaison de betteraves en crème et glacées, sauce à l'orange, pickles de moutarde, huile d'herbes.

Viande bovine française BIO

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.

TORTA AL CIOCCOLATO 🍫 **4,5 / 9**
Une tarte à l'alliance parfaite des textures : un fondant au chocolat, un croustillant praliné, une ganache onctueuse et un crumble de noisettes.

CHEESECAKE DEL MOMENTO **8,5**
Notre cheesecake se réinvente au fil des saisons et des inspirations.
Demandez la création à notre squadra.

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

SABLE EXOTIQUE **8,5**
Sablé pur beurre, compotée mangue/ananas, coulis de passion, ganache à la vanille de Madagascar, coco râpée.

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.

GELATO «ALL' ITALIANA» 🍦 (*en cornet pour les enfants !*) **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**

