

Voilà l'été...

Ca, y est, c'est le retour des tomates fraîches, du basilic et des aubergines!
On l'a attendu presque toute l'année, alors profitons de cette saison où la nature est généreuse pour vous faire découvrir les plus belles saveurs de la cuisine italienne.

La NONNA est fière de vous proposer une carte de saison gourmande, sans chichi et 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 VERDURA** **12**
Burrata crémeuse et sa farandole de légumes grillés et marinés à l'huile d'ail. Fleur de sel et basilic (*Supplément pain focaccia +3€*)
- PIZZETTA** **7**
Idéal pour découvrir notre pâte à pizza, avec pesto rouge bio, coeur crémeux de burrata et basilic
- LE CARPACCIO DI POLPO** **13**
Délicieux poulpe breton tranché fin, zestes de citron, huile d'olive et herbes fraîches
- ARANCINI BIANCHI** **9**
Boules fondantes de risotto panées et frites, à tremper dans leur trilogie de sauces maison
- STRACCIATELLA FUMEE** **10**
Juste le crémeux de la burrata, légèrement fumé au bois de hêtre. A partager à la petite cuillère avec un pain focaccia maison
- FRITTO MISTO** **6**
Beignets en tempura de poivrons tricolores, courgettes, oignons rouges et squeeze de citron vert.
- 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 régales 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*)

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

PASTA & RISOTTO

- SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA** **13**
Spaghetti quadrati à la sauce tomate infusée à l'ail et piment, olives, câpres, anchois, persil et fromage grana padano DOP. Un incontournable de la cuisine napolitaine
- LASAGNA ALLA BOLOGNESE** **17**
La vraie recette de la lasagne de Bologne : ragoût de porc et de boeuf bios mijotés des heures, sauce tomate et béchamel, bouquet d'herbes aromatiques. Servie avec sa salade verte
- RIGATONI VERDI** **14**
Pâtes mezzis rigatoni au pesto crémeux de pistaches-épinards et basilic. Pistaches torréfiées et pecorino romano DOP (supplément coeur de burrata + 3€)
- MAFALDINES AUX TRUFFES** **20**
Démentes pâtes à la crème de truffes et champignons, mascarpone, parmigiano DOP, huile de truffe et carpaccio de truffe
- RISOTTO DI MARE** **23**
Crémeux risotto à la brique 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 aqua », 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 picante (chorizo italien), coeur de burrata et estragon frais
- FORMAGGI** **14,5**
Crème de gorgonzola et ricotta, mozza fior di latte, taleggio, parmesan DOP et pecorino romano, poivre
- ESTIVA** **14**
Tomates bio d'Italie, mozzarella fior di latte, légumes d'été grillés et marinés à l'ail, tomates confites et origan
- MIA NONNA** **21**
Crème de truffe et champignons, mozzarella fior di latte, chiffonnade de jambon italien, parmesan DOP, huile et carpaccio de truffe
- BURRATINA** **17**
Tomates bio d'Italie, mozzarella fior di latte, burrata entière, roquette, tomates confites et pignons de pin

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



SECONDI PIATTI

- PESCE DELLA NONNA** **ardoise**
Poisson de la criée, polenta et légumes d'été grillés, condiment tomates cerise et huile d'olive
- 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 frites
- 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
- POULET A LA DIAVOLA**  **18**
Belle cuisse de poulet désossée, sauce tomate relevée et crème de parmesan, spianata piccante croquante (chorizo italien) et risotto au parmesan DOP, champignons et tomates séchées
- CARPACCIO DI MANZO** **16**
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
- PANZANELLA** (*option vegge*) **15**
Big up pour cette salade italienne avec feuilles de romaine, poulet pané maison, olives, tomates, oignons rouges, pain et légumes croquants, 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

DEMI-PART / PART

- 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, œufs plein air, caramel au beurre salé et amandes effilées
- LE GÂTEAU DE MAMIE**  **4 / 7**
Réconfortant gâteau moelleux aux noisettes et fruits de saison, crème montée au chocolat blanc et saveurs de romarin
- CHOU SICILIEN** **6**
Chou pâtissier garni d'une affolante crème montée à la pistache de Sicile. Une dinguerie pour les Pistacchio lover's
- TARTE AU CHOCOLAT** **8**
Tarte garnie au chocolat lacté Valrhona et dôme de crème montée macarponne à la fève tonka. Croustillants pop corns au caramel beurre salé.

GELATO «ALLA ITALIANA» (*en cornet pour les enfants !*)  **7**
Coupe de glace artisanale : 2 parfums au choix qui changent au rythme des saisons

Pimppez 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 !

 **écotable**®



 CHAIRÈ ECOTABLE

NONNA
trattoria · caffè · aperitivo