

PIZZA

ANTICA TRATTORIA

*Da noi il futuro ha un cuore Antico**

by Pizza Pazza

A partager ou en solo

ANTIPASTI E APERITIVO

MOZZARELLA

*La sélection d'Enrico
servie avec des tomates cerises*

Mozzarella di Bufala - 250 gr
13,50€

Burrata di Andria - 150 gr
13€

SALUMERIA

*Charcuterie régionale italienne, accompagnée de beurre
et moutarde de fruits à la vénitienne*

Il Prosciutto Parma
13€

Speck di Antica Macelleria Belli
Jambon fumé de l'Alto Adige
13€

La Bresaola della Valtellina
15€

I TAGLIERI...

*La version italienne de l'ardoise
A partager...*

Il Tagliere
Sélection de charcuterie et légumes grillés
17€

Il Tagliere Max de Antica Trattoria
Grande ardoise de charcuterie italienne et fromages
18€

ANTIPASTI

Il Vitello Tonnato d'Enrico
*La spécialité piémontaise « maison »
fines tranches de veau, mayonnaise aux câpres,
thon et poudre de café*
15€

Caponata alla Siciliana
Ratatouille de légumes à la sicilienne et œuf poché
11€

Calamari Fritti
14€

Antipasti dell'Orto
*Assortiment de légumes dans tous leurs états :
grillés, confits et crus*
14,50€

APERITIVO

Prosecco Italiano (12 cl) Pétillant	7€
Spumante Contratto Brut (12 cl)	8€
 Sprizzzzz : Aperol & Prosecco (12 cl)	7€
Birbet... vin rouge pétillant ! (12 cl)	4€
Martini Bianco ou Rosso (4 cl)	4,20€
Campari ou Aperol (4 cl)	4,20€
Americano maison (8 cl)	8€
Negroni : Campari & Martini rosso & Gin (4 cl)	8€
Kir Royal avec Prosecco Italiano (12 cl)	8€
Marsala aux œufs ou aux amandes (4 cl)	4,50€
Kir cassis, pêche ou mûre (12 cl)	3,60€
Whisky (4 cl)	5,50€
Gin (4 cl)	5,50€
Absolut Vodka (4 cl)	7€
Whisky Jack Daniel (4 cl)	7€

LA PASTA!

**Les Pâtes della Mamma
maison ou artisanales
avec farine piémontaise Biologique !**



Pâtes sans gluten :
*linguine à la farine de riz, fusilli au maïs
et penne à la farine de riz
mais aussi nos pâtes complètes !*



ALLA CARNE

Tagliatelle alla Bolognese

*Tagliatelle maison à la farine bio, sauce à la viande façon
Bolognaise et fromage de montagne*
12,50€

Tagliatelle à la Carbonara

*Tagliatelle maison à la farine bio, lardons, œuf bio,
parmesan Padano, poivre*
12,50€

Fusilloni au Ragoût d'Ossobuco

Gros fusilli di Gragnano au ragoût maison d'Ossobuco
13,50€

Ravioli « della mamma Lidia » aux Trois Rôtis

*La spécialité maison dans la tradition Langarola,
ravioli maison aux trois rôtis, sauce au beurre,
sauge et parmesan Padano*
13,50€

Lasagne alla Bolognese

*Couches de pâtes maison fourrées de ragoût de viande
à la tomate, béchamelle et parmesan Padano,
servie avec salade verte*
14,50€

AL FORMAGGIO

Gnocchi all'Asiago

*Gnocchi maison de pommes de terre et betteraves,
sauce à l'Asiago « fromage d'alpage piémontais »*
13€

Cannelloni aux Épinards

*Rouleaux de pâtes maison bio à la tomate,
Ricotta fraîche et épinards, servie avec salade verte*
14€

ALLE VERDURE

Spaghetti aux 5 Légumes et 5 Céréales al Profumo dell'Orto

*Spaghetti « alla chitarra » maison à la farine artisanale
biologique aux 5 céréales, sauce au pistou à base de noix
et roquette, légumes du marché*
13,50€

Penne Rigate « Senatore Cappelli » aux Aubergines

*Penne rigate à la semoule bio de blé dur du Senatore Cappelli,
sauce à la tomate, aubergines et stracciatella de mozzarella*
13,50€

Tajarin aux Truffes

*Recette traditionnelle de spaghetti du Piémont faits maison
à la crème de truffe noire, beurre et jaune d'œuf bio*
18€

Lasagne aux Aubergines

*Couches d'aubergines, de parmesan Padano, sauce tomate
et mozzarella, servie avec salade verte*
14,50€

AL MARE

Linguine alle Vongole

*Linguine di Gragnano aux coques,
persil, ail et tomates cerises*
16,50€

Pappardelle au Saumon

*Pâtes maison bio, saumon frais, graines de fenouils,
ail, citron, tomates, olives et pousses d'épinards*
14,50€

SOFFIATI

les Soufflés

Il Calzone

Tomate, mozzarella, épaule, œuf biologique, origan

12,50€

Il Pantalone

Mozzarella, épaule, champignons, crème fraîche, persillade

13€

SALUMERIA

Charcuterie Italienne

La Parma Bella

Mozzarella, jambon de Parme et mozzarella di Bufala

14€

L'Appetitoso

Tomate, mozzarella, rucola, Stracciata di mozzarella,

jambon de Parme, tomates fraîches

14€

La Speckissima

Tomate, mozzarella, Speck, rucola, gorgonzola

14€

La Mortadellosa

Mozzarella, crème fraîche, Mortadella (saucisson goûteux de Bologna), Burrata di Andria

13,50€

La Montagnosa

Mozzarella, crème fraîche, Speck, Fontina et pommes de terre

14€

MEAT LOVERS

La Salcicciosissima

Mozzarella, crème fraîche, pommes de terre, saucisse italienne, Taleggio (fromage italien de montagne), œuf biologique

13,50€

La Maremmana

Tomate, mozzarella, pommes de terre, viande hachée, chèvre, gruyère

14€

AL MARE

La Frutti di Mare

Tomate, mozzarella, moules, calamars, gambas et tomates fraîches

15€

Al Salmone

Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, rucola et stracciatella de mozzarella di Bufala

14,50€

ALLE VERDURE

La Bufala

(seulement en saison)

Tomate, mozzarella di Bufala, tomates cerises, basilic

13,50€

La Melanzana e Menta

Tomate, mozzarella, aubergines grillées, menthe et Ricotta fraîche

12,50€

La Vegetariana

Tomate, mozzarella, pistou de basilic, aubergines, poivrons, courgettes et autres légumes du potager

13€

LE CLASSICHE

La Margherita

Tomate, mozzarella, origan et basilic

10,50€

La Romana

Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives

11,50€

La Contadina

Tomate, mozzarella, oignons, lardons, œuf biologique

12,50€

La Boscaiola

Tomate, mozzarella, champignons, épaule, origan

12,50€

L'Orientale

Tomate, mozzarella, merguez, champignons

12,50€

La Diavola

Tomate, mozzarella, olives, salami piquant italien

12,50€

La Mille Gusti

Tomate, mozzarella, olives, épaule, œuf biologique, merguez, champignons, origan

13,50€

La 4 Formaggi

Mozzarella, crème fraîche, gruyère, fontina, chèvre, gorgonzola

13,50€

CARNE E PESCE

CARNE

Escalope à la Valdostana

Escalope avec jambon de Parme et Fontina

18,50€

Escalope Milanese

18€

Ossobuco alla Milanese

21€

Carpaccio de bœuf mariné dans le sel de roche de montagne, copeaux de parmesan Padano

Servie avec une salade verte

17€

Tagliata (bœuf) aux champignons et pommes rôties au four

21€

*Les viandes sont servies au choix avec des pâtes,
de la salade ou le légume du jour*

PESCE

Espadon à la sicilienne

19€

Tartare de saumon et sa salade de pâtes au pistou

16€

MENU ENFANT

10€

Pâte ou pizza classiques au choix

(taille enfant)

+ 1 jus d'orange ou Coca Cola ou Ice Tea

+ 1 boule de glace au choix

—

Plat seul : pâte ou pizza au choix

(taille enfant)

6,50€

FORMAGGI

Sélection de fromages italiens

8€

INSALATE

Rendez-vous au Soleil

*Salade, haricots verts, aubergines, poivrons, betteraves,
tomates cerises, oignons rouges et mozzarella di Bufala*

14,50€

La Parmense

*Salade, jambon de Parme, tomates fraîches, olives
et Burrata di Andria*

14,50€

La Mare & Monti

Salade, toast de chèvre, saumon fumé, champignons et noix

14,50€

La Caesar

*Salade, tomates cerises, suprême de volaille grillée,
croûtons aux herbes, œuf biologique
et copeaux de parmesan Padano*

14€

Salade al Pomodoro

(seulement en saison)

Roquette, tomates de saison, mozzarella di Bufala, basilic

14,50€

I VINI

Découvrez notre sélection de vins importés de petits producteurs italiens,
qui ont à cœur le respect des traditions ancestrales

*Exiger le meilleur des artisans vignerons,
c'est inciter l'homme à vivre en harmonie avec la nature !*

Grande
sélection de vins
au verre ou
à la bouteille

LES BOISSONS

Coca Cola ou light (33 cl)	3,80€
Orangina ou Ice Tea (33 cl)	3,60€
Jus (25 cl) Orange, pomme, tomate, ananas, pamplemousse ou nectar d'abricot	3,50€
Santa Lucia naturelle ou pétillante (50 cl)	3,80€
(1 litre)	5,50€
Bière Heineken pression (25 cl)	3,70€
Moretti (33 cl)	4,20€
Leffe (33 cl)	5,50€
Desperados (33 cl)	6€

LES CAFÉS

Espresso	1,80€
Décaféiné ou Noisette	1,90€
Capuccino ou Crème	3,50€
Thé ou Infusion	3,50€
Café gourmand	6,80€

LES DIGESTIFS (4 cl)

Grappa ou Amaretto	5€
Limoncello ou Sanbuca	4,50€
Absolut Vodka	6,50€
Get 27	5,50€

CIAO !

Suivez-nous sur facebook
Antica Trattoria - Pizza Pazza



Ouvert 7/7 jours

1 rue des Bouchers - 77300 Fontainebleau - Tél. 01 60 72 05 61
contact@anticatrattoriafontainebleau.fr - www.anticatrattoria.fr