














MAURO TRAITEUR GASTRONOMIE ITALIENNE









Les Apéritifs



Les apéros en caissettes

Vol au vent, fondue de Bettelmatt et magret fumé	3.70
Filet de pintade en croûte de miel 	3.70
Bouchée aux éclats de Parmigiano Bresaola et pistaches 	3.70
Mini arancini sicilien	4.00
Olive farcie à l'Ascolana	1.60
Perle de bufala en croûte de pain maison 	2.10
Perle de bufala en croûte d'olives 	2.70
Roulade d'aubergine et mozzarella au speck 	2.70
Rissole à la viande	1.60
Mini calzoni	1.60
Croquette de risotto au pecorino  	1.60
Mini boulette de viande à la calabrese	1.60
Mozzarelline panée 	1.60
Beignet à la truffe noire 	2.70
Hamburger de bufala et tomates au basilic  	3.70





























Les picks

Pick de ris de veau au sésame et jus corsé 	3.60
Tourelle de polenta et courgette senteurs du sud  	2.70
Roulé de veau truffé 	3.70
Filet de veau aux herbettes en robe de colonnata 	3.80
Pane Ossolano et foie gras Glacé au balsamico	3.70
Pane Ossolano et taleggio 	2.70

Les poissons nobles

Filet de turbot mi-cuit au speck	4.00
Mini saltimbocca de loup de mer sur galette de polenta	4.00
Beignet aux écrevisses	3.70
Croustillant de loup de mer sur Blinis de blé	3.70




Les verrines

Panna cotta d'asperges au pesto*  	3.70
Panna cotta d'asperges et truffe noir*  	3.70
Panna cotta aux bolets*  	3.70
Tricolore de panna cotta (tomate, parmesan, pesto)  	3.70
Verrine de risotto à l'huile de truffe blanche  	3.70
Verrine de risotto aux artichauts croquants et parmigiano  	3.70
Soupe melon et magret fumé* 	3.70
Soupe de melon au citron vert*  	1.60
Cappuccino de courge à la cannelle*  	3.70
Verrine de burrata rucola et pachino  	3.70
Crème de polenta et gélatine de cailles au vin rouge 	3.80
Verrine de salade de poulpe à la coriandre et piments doux 	2.80
Verrine de saumon mariné au Prosecco di Valdobbiadene 	3.70
Caponata de thon frais, légumes croquants et pignons 	3.80
Moutarde de thon rouge aux légumes croquants 	3.80
Caviar d'aubergine, crème de stracchino et tomate fraîche  	3.80
Velouté de courge et saumon frais à l'aneth* 	3.80
Piquant de crevette en gelée de passion 	3.80

Tramezzini (canapés à l'Italienne)

Au thon	2.70
Au jambon aux herbes	
Au saumon	
Au salami piquant	
Aux crevettes	
Toasté au poulet à la sicilienne	2.10

Sfogliatine (feuilletés salés)

Palmier au parmesan 	2.10
Roulé aux aubergines 	
Zippole aux anchois	
Salé au mascarpone et jambon de parme	
Panzerotti au chèvre et tomates confites 	2.70

*Selon la saison