



MAURO TRAITEUR GASTRONOMIE ITALIENNE

MAURO TRAITEUR

La Carte



## Antipasti

Légumes grillés à l'huile d'olive 

(Aubergines, courgettes, poivrons)

Mini tommes de chèvre piccantes 

Rolates au Speck et ricotta

Cœurs d'artichauts 

Piments farcis au thon

Tomates séchées 

Olives 

16.00

## Entrées froides

Roulades d'aubergine et mozzarella au jambon cru 

8.00

Carpaccio de bresaola à l'huile de truffe et copeaux de parmesan 

13.00

Salade de poulpe à la coriandre et piments doux 

9.50

Mozzarella farcie à la Pugliese 

8.00

Carpione de truite à la Piemontese 

12.50

Saumon mariné au Prosecco di valdobbiadene 

11.00

Terrine de gambas aux trois légumes et vermentino ligure 

17.00

Terrine aux artichauts et San Daniele 

19.00

Tarte fine aux légumes d'été et mascarpone\* 

12.00

Courgettes farcies à la truffe  

Cipolline marinées maison  

Aubergines marinés  

5.50

Choix de charcuterie italienne

10.50



*Nos légumes sont délicatement choisis par notre Chef, grillés et marinés le jour même*

*\* Fait minute (nécessite d'un cuisinier sur place)*

## Entrées chaudes et pâtes

Tarte salée aux trois légumes ✓	7.00
Tarte aux cèpes ✓	10.00
Gratin d'aubergines à la Parmigiana ✓	7.50
Risotto mantecato in forma (servie en meule de Parmesan) ✓ ✕	19.00
Min. 20 personnes (le service est obligatoire et facturé à part)	

## Raviolis

Raviolis classique viande ou ricotta et épinards	12.50
Raviolis au citron ✓	12.50
Raviolis aux artichauts ✓	17.00
Raviolis aux aubergines et tomates séchées ✓	17.00
Raviolis à la truffe ✓	21.00
Raviolis aux champignons* ✓	16.00
Raviolis à la courge et crème de noix* ✓	16.00
Raviolis aux asperges* ✓	17.00
Raviolis à l'ail d'Ours* ✓	17.00
Raviolis aux bolets et beurre noisette* ✓	19.00
Raviolis de gibier*	21.00

\* selon la saison

## Lasagnes

Lasagne bolognaise 100% bœuf	12.50
Lasagne à la truffe noire de Norcia	19.00
Lasagne au pesto de basilic et pignons ✓	19.00
Lasagne aux asperges et San Daniele*	19.00
Lasagne aux légumes ✓	15.00
Lasagne rustica (boulettes de viande)	19.00
Lasagne calabraise (brocolis, scamorza, ventricina piccante)	16.00
Lasagnes sans gluten ✕	+ 5.00

## Nidi

Nidi au jambon poivré gratiné au vieux parmesan	14.50
Nidi aux épinards ✓	14.50

## Cannelloni

Cannelloni viande	12.50
Cannelloni florentine à la tomate fraîche ✓	12.50
Cannelloni courge* ✓	16.00
Cannelloni aux aubergines ✓	17.00

Chaque jour nous confections  
nos nâtes 100% maison

## Viandes

Rôti de veau au Marsala et tomates séchées	29.50
Filet de veau à la crème d'artichauts	27.50
Médallions de veau panés à la pistache	25.00
Tagliata de bœuf au pesto de rucola*	29.50
Escalopines de porc panés aux olives	23.00
Suprême de poularde rôtie au cidre de pommes	23.00
Saltimbocca de poulet à la romaine	19.00
Filets mignons d'agneau à la menthe et piments	25.00
Magret de canard confit au balsamico*	23.00

## Poissons

Saltimbocca de loup de mer au basilic	23.00
Filet de Daurade « Isolana »	23.00
Croustillant de saumon mi- cuit aux agrumes	22.00

\* Fait minute (nécessite d'un cuisinier sur place)

## Garnitures

Gratin de pommes de terre nature ou aux bolets 
Polenta 
Pommes sautées 
Légumes de saison 
Fina ratatouille 

les garnitures sont comprises dans le prix du plat



## Desserts

6.00

Tiramisu « le fameux »

Panna cotta all'amaretto et gelée de fruits rouges balsamique ☒

Salade de fruits frais et exotiques ☒

Zuppa inglese au grand Marnier

Mousse cappuccino

Croquant au chocolat

Cannoli à la sicilienne (*pistachio, cioccolato ou canditi*)

Tarte au citron

Tarte tatin aux poires et pignons

Tarte sablée à la crème double et cannelle

Tarte aux pommes caramélisées

Tarte aux fruits de saison

## Choix de fromages italiens

12.50

de notre sélection

avec notre pane ossolano et confitures maison

## Nos pains

Pain mi-blanc

Pain aux olives

Focaccia

Focaccia aux olives

Focaccia aux oignons

Pane ossolano



## Spécialités de saison

### Automne Hiver

Terrine de Campagne à la pistache ☒	16.00
Jambon de cerf aux condiments maison ☒	19.00
Gnocchi all'Ossolana ✓	12.50
Ravioli à la courge et crème de noix ✓	16.00
Rôti de porc au miel de châtaignes et girofles	19.00
Civet de chevreuil à la piémontaise	23.00
Mousse vanille au châtaignes caramélisées ☒	6.00

### Printemps été

Terrine aux artichauts et jambon de Parme ☒	17.00
Trio de melon et Speck ☒	12.50
Délices de Bresaola et Ricotta à la Roquette ☒	12.50
Ravioli aux aubergines et tomates séchées ✓	16.00
Rôti de porc au miel et girofles	19.00
Croustillant de canard au balsamique blanc ☒	23.00
Tarte sablée à la rhubarbe et Amaretto	6.00



*Les prix affichés sont en Franc Suisse TTC par portion*

*Dans le cas d'un menu composé les quantités de chaque plat sont revues*

*à la baisse ainsi que le prix total*

*Pour un devis précis n'hésitez pas à nous contacter !*