



MAURO TRATEUR GASTRONOMIE ITALIENNE














MAURO







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
Hamburger de bufala et tomates au basilic  	3.70
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














Les picks

Pane Ossolano et taleggio 	2.70
Tourelle de polenta et courgette senteurs du sud  	2.70
Roulé de veau truffé 	3.70
Pane Ossolano et foie gras Glacé au balsamico	3.70




Les poissons nobles

Filet de turbot mi-cuit au speck	4.00
Mini saltimbocca de loup de mer sur galette de polenta	4.00

Les verrines

Panna cotta aux bolets*  	3.70
Cappuccino de courge à la cannelle*  	3.70
Moutarde de thon rouge aux légumes croquants 	3.80
Verrine de burrata rucola et pachino  	3.70
Verrine de risotto à l'huile de truffe blanche  	3.70
Verrine de risotto aux artichauts croquants et parmigiano  	3.70
Verrine de saumon mariné au Prosecco di Valdobbiadene 	3.70
Verrine de salade de poulpe à la coriandre et piments doux 	2.80

Sfogliatine (feuilletés salés)



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

***Selon la saison**

Tramezzini (canapés à l'Italienne)

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

Mini desserts

Mini Tiramisu	2.50
Mini Pannacotta all'amaretto et gelée de fruits rouges 	2.50
Verrine de salade de fruits frais et exotiques 	2.50
Cannoli à la sicilienne (pistachio, cioccolato ou canditi)	2.50
Mini Croquant au chocolat noisette	2.50
Mini crème brûlée	2.50
Tartelettes au citron	2.50
Tartelettes sablé à la crème double et cannelle	2.50
Tartelettes aux pommes caramélisées	2.50
Tartelettes aux fruits de saison	2.50