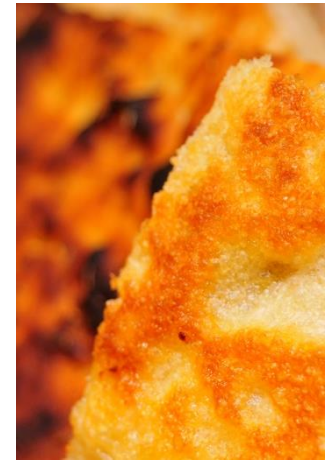





MAURO TRATEUR GASTRONOMIE ITALIENNE

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


Choix de charcuterie italienne

10.50




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

Entrées froides

Rolades 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

Saumon mariné au Prosecco di valdobbiadene 

11.00

Entrées chaudes et pâtes

Gratin d'aubergines à la Parmigiana ✓ 7.50

Raviolis

Raviolis classique viande 12.50

Raviolis classique ricotta et épinards ✓ 12.50

Raviolis au citron ✓ 12.50

Raviolis à la truffe ✓ 21.00

Raviolis aux champignons* ✓ 16.00

Raviolis à l'ail d'Ours* ✓ 17.00

Raviolis à la courge* ✓ 16.00

Raviolis aux asperges* ✓ 17.00

Raviolis de gibier* 21.00

Raviolis aux bolets* ✓ 19.00

* 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

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 confectionnons
nos pâtes 100% maison*

Viandes

Rôti de veau au Marsala et tomates séchées	29.50
Médallions de veau panés à la pistache	25.00
Filets mignons d'agneau à la menthe et piments	25.00
Magret de canard confit au balsamico	23.00
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

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

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 ☒

Croquant au chocolat

Cannoli à la sicilienne (pistachio, cioccolato ou canditi)

Tarte aux fruits de saison

Tarte au citron

Tarte tatin aux poires et pignons

Tarte sablée à la crème double et cannelle

Tarte aux pommes caramélisées

Crème brûlée

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



Les prix affichés sont en Franc Suisse TTC par portion/personne.

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 !