MAURO TRAITEUR GASTRONOMIE ITALIENNE

Les Apéritifs

Apéritifs salés à la pièce

Bouchée aux éclats de Parmigiano, Bresaola et pistaches	3.80
Olive farcie à l'Ascolana	1.80
Roulade d'aubergine et mozzarella au speck	2.80
Mini calzoni	1.80
Mini boulette de viande à la calabrese	1.80
Pane ossolano et foie gras Glacé au balsamico	3.80
Salé au mascarpone et jambon de Parme	2.20
Tramezzini au jambon aux herbes	2.80
Tramezzini au salami piquant	2.80
Toasté au poulet à la sicilienne	2.20
Verrine de salade de poulpe à la coriandre et piments doux	3.-
Verrine de saumon mariné au Prosecco di valdobbiadene	3.80
Moutarde de thon rouge aux légumes croquants	4.-
Croquette de risotto au pecorino	1.80
Beignet à la truffe noire	2.80
Perle de bufala en croûte de pain maison	2.20
Palmier au Parmesan	2.20
Roulé aux aubergines	2.20
Panzerotti tomate et chèvre frais	2.80
Verrine de risotto à l'huile de truffe blanche	3.80
Verrine de burrata rucola et pachino	3.80

Mini desserts à la pièce

Tiramisu	2.60
Panna cotta all'amaretto et gelée de fruits rouges balsamique	2.60
Verrine de salade de fruits	2.60
Cannoli à la sicilienne (pistachio, cioccolato o canditi)	2.60
Tartelette au citron	2.60
Tartelette aux fruits de saison	2.60
Tartelette à la crème double et cannelle	2.60
Croquant au chocolat noisette	2.60
Crème brûlée	2.60