




MAURO TRATEUR GASTRONOMIE ITALIENNE

*Mauro Traiteur*


*La Carte*



## Antipasti

Légumes grillés à l'huile d'olive 

(Aubergines, courgettes, poivrons)

Mini tommes de chèvre piccantes 

Rolatives 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

Roulades d'aubergine et mozzarella au jambon cru 

9.50

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

15.00

Salade de poulpe à la coriandre et piments doux 

12.00

Saumon mariné au Prosecco di valdobbiadene 

15.00

## 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

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

Filet de veau aux tomates confites	32.00
Rôti de porc aux champignons	25.00
Suprême de poularde rôtie au cidre de pommes	25.00
Saltimbocca de poulet à la romaine	22.00

## Poissons

Saltimbocca de loup de mer isolana	25.00
Croustillant de saumon mi- cuit aux agrumes	25.00

## Nos spécialités cuisinées minute

Risotto mantecato in forma (servie en meule de Pamesan)*	22.00
Tagliata de bœuf au pesto de rucola*	32.00

*\*Ces plats sont cuisiné minute et nécessite du service dont au moins un cuisinier Et un serveur pendant minimum 3 heures.*

## 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 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 !**