



MAURO TRATEUR GASTRONOMIE ITALIENNE

MAURO TRATEUR

La Carte



Etant fermés le dimanche les plats peuvent être récupérés le samedi et réchauffés le dimanche.

Il faut juste suivre quelque indication :


S'assurer de la possibilité de stocker toute la commande au frais du samedi au dimanche

Avoir du matériel de réchauffe sur le site de l'évènement (four et cuisinière)


Prévoir un menu qui peut se réchauffer facilement et qui garde la qualité pour le lendemain

Il n'y a pas de pain ou focaccia fournis la veille (acheter du pain le dimanche)

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

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
------------------------------------	-------

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)

Choix de fromages italiens

12.50

de notre sélection

avec notre pane ossolano et confitures maison

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 !