

## *Antipasti (entrées)*

SALSICCIA TREBBIANO	10
Saucisses italiennes dans une huile d'olive au persil, piments broyés, ail ( <i>SANS GLUTEN</i> )	
GRIGLIATA	12
Légumes mixtes grillés ( <i>SANS GLUTEN</i> )	
INSALATA CAPRESE	13
Tranches de tomates Roma, mozzarella di bufala, basilic frais et réduction balsamique au chocolat ( <i>SANS GLUTEN</i> )	
CALAMARI FRITTI	13
Calmars frits	
POLPETTI DELLA CASA	13
Boulettes de viande maison nappées de sauce tomate et parmesan	
GNOCCHI DELLA CASA	14
Pâtes gnocchi maison à base de ricotta, sauce à la crème, gorgonzola et épinards	
CARPACCIO DI MANZO	15
Tranches de filet mignon cru, roquette, huile d'olive et copeaux de parmesan ( <i>SANS GLUTEN</i> )	
TARTARE DI SALMONE	17
Saumon, oignon, câpres, avocat et citron ( <i>SANS GLUTEN DISPONIBLE</i> )	
POLPO ALLA SICILIANA	17
Pieuvre sautée, huile d'olive, câpres, ail et balsamique ( <i>SANS GLUTEN</i> )	

## *Insalate (salades)*

INSALATA DI CASA	7
Mesclun, tomates cerise, concombre, olives siciliennes, chiffonnade de carottes et vinaigrette maison ( <i>SANS GLUTEN</i> )	
INSALATA CESARE	8
Laitue romaine, croûtons maison, émietté de bacon et vinaigrette césar maison	
INSALATA DI STAGIONE DI TREBBIANO	9
Fenouil, suprêmes d'orange, tomates cerise, basilic frais et huile d'olive ( <i>SANS GLUTEN</i> )	
INSALATA RUSTICA	11
Roquette, poires pochées, gorgonzola et vinaigrette à la framboise ( <i>SANS GLUTEN</i> )	

## *Zuppe (soupes)*

ZUPPA DEL GIORNO	5
Soupe du jour ( <i>SANS GLUTEN</i> )	
ZUPPA MINISTRONE	6
Soupe de légumes frais typiquement italienne ( <i>SANS GLUTEN</i> )	

## *Pasta*

**\*\* PÂTES (PENNE OU SPAGHETTI) SANS GLUTEN DISPONIBLES – EXTRA 2.50 \*\***

LINGUINE AL POMODORO	15
Sauce aux tomates San Marzano, ail, oignons, huile d'olive et basilic frais	
PENNE ALL'ARRABIATA	15
Sauce aux tomates San Marzano, ail, huile d'olive, piments broyés, persil italien frais	
LINGUINE ALLA CARBONARA	16
Jaune d'œuf, pancetta, ail, parmesan reggiano, persil frais et poivre concassé	
PENNE ROMANOFF	17
Sauce aux tomates San Marzano, crème, échalotes, vodka et persil frais	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	16
Sauce aux tomates San Marzano, ail, huile d'olive, basilic frais, veau, porc et bœuf hachés	
LINGUINE GIGI	17
Sauce aux tomates San Marzano, crème, parmesan reggiano, ail, huile d'olive, échalotes, vin blanc, champignons et pancetta	
PENNE CON RAPINI E SALSICCIA	17
Huile d'olive, saucisse italienne douce, rapini, ail, vin blanc, parmesan reggiano et poivre du moulin	
TORTELLINI ALL'ANTICA	19
Tortellini farcis au veau, sauce aux tomates San Marzano, crème et saucisse italienne douce	
LINGUINE CON GAMBERI E PORCINI	21
Crème, crevettes, champignons cèpes, Brandy et poivre concassé	

## *Pizza*

TRADIZIONALE	15
Sauce aux tomates San Marzano, mozzarella, poivrons, champignons et pepperoni	
DEL ORTO	17
Sauce aux tomates San Marzano, mozzarella et légumes du moment	
TREBBIANO	17
Sauce aux tomates San Marzano, mozzarella, tomates Roma en dés, crevettes, miel et basilic frais	
RUSTICA	18
Sauce aux tomates San Marzano, mozzarella, roquette, prosciutto di parma, parmesan reggiano	
FUNGHI E OLIVE NERE	19
Sauce aux tomates San Marzano, mozzarella, champignons, pleurotes, ail, persil frais, olives siciliennes et huile de truffes	

## *Specialità della casa (spécialités Trebbiano)*

### *Risotto*

RISOTTO AI FUNGHI	23
Cèpes, pleurotes, champignons, parmesan reggiano, vin blanc, ail et huile de truffes ( <i>SANS GLUTEN</i> )	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	28
Crevettes, palourdes, moules, pétoncles, ail et vin blanc ( <i>SANS GLUTEN</i> )	

### *Carne (viande)*

PICCATA AL LIMONE	24
Escalopes de veau de lait, vin blanc, citron et beurre accompagnées de légumes ( <i>SANS GLUTEN DISPONIBLE</i> )	
VITELLO MARSALA	25
Escalopes de veau de lait, vin marsala, demi-glace, pleurotes et champignons accompagnées de légumes ( <i>SANS GLUTEN DISPONIBLE</i> )	
POLLO AL PEPE VERDE	24
Filet de poitrine de poulet, poivre vert en grains, crème, moutarde de Dijon et Brandy accompagné de légumes grillés ( <i>SANS GLUTEN</i> )	
OSSO BUCCO	36
Jarret de veau de lait, vin blanc, fond de veau servi sur un lit de risotto ( <i>SANS GLUTEN</i> )	
FILETTO DI MANZO AL PORCINI	42
Filet mignon angus AAA, champignons cèpes, Cognac et demi-glace accompagné de légumes ( <i>SANS GLUTEN</i> )	
AGNELLO DELLA FRIULANA	42
Carré d'agneau, Grappa, moutarde de Dijon, poivre concassé et crème accompagné de légumes ( <i>SANS GLUTEN</i> )	
COSTOLETTA DI VITELLO AL TARTUFO	44
Côte de veau, demi-glace, cèpes et huile de truffes et Brandy accompagnée de légumes ( <i>SANS GLUTEN</i> )	

### *Pesce (poisson)*

GAMBERI FRADIAVOLO	29
Crevettes et linguini dans une sauce arrabiata, échalotes, ail et vin blanc	
PESCE DEL MERCATO	Prix du marché
Poisson du jour frais ( <i>SANS GLUTEN</i> )	

## *Digestivi (digestifs)*

SAMBUCA	8	LIMONCELLO	7	AMARETTO	8
GRAPPA	9	PORTO LBV	8	PORTO 10ANS	11
GRAND MARNIER	10	BAILEYS	9	COGNAC	10
GALLIANO	8	AMARO	7	FRANGELICO	8

## *Dolci (desserts)*

CANNOLI SICILIANO	5
Dessert typiquement sicilien maison fourrés au ricotta	
GRANITA	5
Sorbet sicilien au citron ( <i>SANS GLUTEN</i> )	
GELATO ITALIANO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE	6
Glace italienne authentique au chocolat et aux noisettes ( <i>SANS GLUTEN</i> )	
TIRAMISU	7
Tiramisu classique	
GÂTEAU AU CHOCOLAT GOURMET	7
Gâteau au chocolat confectionné à partir de beurre de cacao pur	
GÂTEAU AU CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL ET FLEUR DE SEL	7
Gâteau au chocolat, crème aromatisée au café, ganache au caramel et un soupçon de fleur de sel	
GÂTEAU AU FROMAGE	7
Gâteau au fromage recouvert d'une sauce caramel et de bacon sauté maison	
ASSIETTE DE FROMAGES	16

## *Caffè e tè*

CAFÉ RÉGULIER / THÉ RÉGULIER	2.50
ESPRESSO COURT OU ALLONGÉ	2.75
ESPRESSO DOUBLE	3.50
ESPRESSO MACCHIATO	3.00
ESPRESSO CORETTO (0.5 OZ GRAPPA OU SAMBUCA)	5.75
CAPPUCINO	4.00
CAFFÈ LATTE	4.50
TISANE	2.75
CAFÉ BRÉSILIEN OU ESPAGNOL	9

## *Aperitivi*

Virgin Caesar	5
Virgin Mary	5
Bloody Caesar	9
Bloody Mary	9
Kir	10
Pineau des Charentes	7
Ricard	7
Porto Blanc (Cabral)	8
St. Raphael Rouge	7
St. Raphael Doré	7
Martini Rosso (vermouth)	7
Martini Bianco (vermouth)	7
Campari soda ou orange	7
Prosecco	10
Scotch St.Leger	7
Scotch Glenfiddich 12 ans	12
Jameson whiskey irlandais	9
Johnnie Walker (Red Label) coke	8
Jack Daniel's coke	8
Rhum coke	8
Vodka canneberges ou 7up	8
Vodka <i>Grey Goose</i> canneberges ou 7up	11

## *Sangria*

	<i>Verre</i>	$\frac{1}{2}$ <i>Pichet</i>	<i>Pichet</i>
Sangria bleue (bleu curaço)	9	18	25
Sangria blanche	9	18	25
Sangria rouge	9	18	25

## *Les Martinis*

Dry Martini (Gin ou Vodka)	10
Lychee Martini	10
Appletini	10
Martini bleu curaço	10

## *Bières Importées*

Moretti (italienne)	7	Carlsberg	5
Menabrea (italienne)	7	Kronenbourg 1664	6

## *Bières en fût*

	13 oz.	20 oz.	Pichet
Griffon blonde	5	7	20
Griffon rousse	5	7	20

Coke / Coke diète / Sprite / Sprite diète / Thé glacé	2.60
Eau minérale (250 ml / 750 ml)	3.00 / 6.00
Jus de pomme / Orange / Canneberges	2.60