

LA NOSTRA STORIA

L'histoire commence à 1404 km de Paris, dans un tout petit village sarde: Tadasuni

C'est de là, que Raffaela et Angelino ont commencé leur histoire en 1949, pleine de partage, famille, amitié, dur labeur, dans le respect, les larmes, la joie et tutti quanti...

Un long voyage à travers deux îles, un continent, une autre époque...

Cette histoire est aujourd'hui racontée ici par ses enfants, petits-enfants et arrière-petits-enfants.

Cette histoire c'est la nôtre, c'est un peu la vôtre aussi à travers notre accueil, notre carte Gusto & Tradizione aux couleurs des plus généreuses recettes de toute l'Italie.

Ainsi, afin d'élaborer nos cartes 4 saisons, nous avons sélectionné avec nos partenaires Italiens, les meilleurs produits dans le respect et la tradition culinaire italienne.



IL RISTORANTE

35 RUE CARNOT
LEVALLOIS-PERRET, 92300

LA TRATTORIA

17 RUE PERGOLÈSE
PARIS, 75016

PARTAGEONS *-Planches Signatures*

La Cagliariari

Per 2 22€
Per 4 41€

La Scandolosa 125€

Planche de 1m80 (env 12 personnes)

La Tadasuni 68€

*Planche de 1 mètre
(6/8 personnes)*

Bruschetta gorgonzola, straciatella asperges- calamars frits- Pecorino-
Légumes grillés- Jambon de Parme

ANTIPASTI *-Entrées à partager ou uniquement pour toi !*

Burratta Pugliese 15€

Bien crémeuse avec ses petites tomates datterini
pain sarde Carasau

Melanzane alla parmigiana 15€

la célèbre recette du gratin aux aubergines,
parmesan, mozzarella, basilic

Bruschetta Gorgonzola asparagi.... 13€

Pain de campagne, gorgonzola,
mascarpone et asperges vertes

Calamari fritti alla romana.... 16€

Comme à Rome, avec sa sauce tartare maison

Antipasti alla griglia 14€

Tomates, poivrons, champignons, courgettes/
artichauts grillés, olives taggiasche, asperges
basilic

Salumi e pecorino Sardo.... 15€

Jambon de Parme Cavazzuti 24 mois
et Pecorino (sardo)

Vitello tonnato.... 16€

Typique du Piémont, fines tranches de veau,
sauce tonnato secrète

PRIMI PIATTI

Pâtes fraîches Al dente comme en Italie !

Pasta famosissima alla Norma.... 17€

La recette sicilienne des aubergines, sauce tomate, parmesan et ricotta saturée

La vera Carbonara 21€

La recette romaine : rigatoni, jaune d'œuf battu, pecorino (fromage), guanciale (joue de porc).
Pas de crème fraîche ragazzi !

La nostra lasagna al ragù, cottura 4h 22€

La célèbre lasagne Angelino à la bolognaise de bœuf, parmesan, cuisson 4h, indétronable !

Spaghetti alle vongole e bottarga 24€

La vraie pasta aux palourdes & poutargue comme à Napoli !

Orrechiete arrabiate....17€

La pâte typique des Pouilles avec poivrons, olives taggiasche, sauce tomate, Attention c'est un plat relevé!

Fusilli avellinesi al tartufo..... 24€

Nouvelle recette, max de truffes et sa crème au parmesan

Spaghetti Gamberi, asparagi...24€

Gambas à la mode sarde, asperges vertes, ail, vin blanc

Gnocchetti sardi Campidanese....21€

La célèbre recette sarde, saucisse de porc, sauce tomate, fenouil, Carasau

SECONDI PIATTI

Plat de viande ou de poisson de la gastronomie italienne !

Branzino in modo sardo.... 24€

Bar grillé , caponata sicilienne (légumes), olives taggiasche

La nostra Milanese di Vitello 29€

Belle escalope de veau panée, pommes au four , sauce tartare

Polpo alla griglia 32€

Poulpe grillé, triple cuisson, écrasé de pommes de terre, tomate oubliée

Tagliata di Manzo 34€

Noix d'entrecôte de boeuf tranchée à l'italienne, pommes de terre au four,sauce gorgonzola

CONTORNI 6€ *Accompagnements*

Pommes au four, romarin

Caponata sicilienne (légumes)

Pâte sauce tomate

Ecrasé de pommes de terre

Salade Romaine 4€

Veggie - la liste des allergènes sur demande !



PIZZE

Avec l'ingrédient magique : l'Amore !



Margherita 14€

Sauce tomate San Marzano/ Mozzarella fior di latte/ basilic

Vegetariana 18€

Mozzarella fior di latte/aubergines/courgettes, champignons/artichauts/ tomates confites/basilic

Quattro formaggi 19€

Gorgonzola/mozzarella fior di latte/ pecorino/ Scarmorza, basilic

Calzone 20€

Sauce tomate San Marzano/basilic/oeuf mozzarella fior di latte/jambon blanc/champignons

Parigi by Olivier 20€

Sauce tomate San Marzano/jambon cuit, champignons/mozzarella fior di latte/basilic, œuf

Angelino 22€

Sauce tomate San Marzano/ tomates séchées/ mozzarella fior di latte/jambon de Parme "Cavazzuti" 20 mois/burrata d'Oro

Marinara 17€

Sauce tomate San Marzano/ anchois Delfino/ câpres/olives taggiasche/origan/basilic

Regina 18€

Sauce tomate San Marzano/jambon cuit, mozzarella fior di latte/champignons/basilic

Pescatore 19€

Sauce tomate San Marzano/thon Calabrais/ oignons rouges,mozzarella fior di latte/origan

Diavola 20€

Sauce tomate San Marzano/gorgonzola, spianata piquante/mozzarella fior di latte

Bari 22€

Mozzarella fior di latte , artichauts grillés , roquette, burrata , parmesan , et truffe d'été

Pistacchio 22€

Mozzarella fior di latte/Mortadella (porc)/ pistaches/ burrata/ pesto de pistache

Tartufata 22€

Mozzarella fior di latte , sauce tomates San Marzano, roquette, Jambon de parme, parmesan, truffe été

SUPPLÉMENTS PIZZE

Roquette/ aubergines/ câpres/ champignons/ olives taggiasche/ poivrons/ oignons/ oeuf/ anchois Delfino/ tomates séchées	2€
Jambon blanc/ parmesan/ gorgonzola / mortadella/ mozzarella	3€
Spianata Piccante / jambon de Parme/artichauts/ thon calabrese	4€
Carpaccio de truffes/ Buratta	6€



DOLCI - Pour les plus gourmands

Pizzeta nocciolata 9€

La plus savoureuse avec sa pâte à tartiner italienne, éclats de noisettes.

Panna cotta rosmarino 11€

Version Angelino, coulis de fruits rouges maison et infusée au romarin frais

Caffè Goloso (gourmand) 12€

Déclinaison de desserts du chef

Gelati artigianali maitre artisan Pedone

Vanille, fraise, citron, pistaches

1 boule : 4.50€

2 boules: 9€

Supplément Chantilly : 3€

Delizioso limone et menta... 10€

La douceur au citron, mascaporne, menthe, éclats de meringue by Angelino

Fondante al cioccolato 12€

Avec ses noisettes Sciara, glace vanille Pedone

Tiramisù classico 10€

Remonte moi le moral !!!

Le vrai, l'original au café (sans alcool)

Pour 2 à partager: 14€

Affogato.....9€

Boule de glace vanille Pedone noyée dans un café tout chaud

NOS MENUS - Pour petits & grands

MENU DEJEUNER 25€

*Uniquement le midi, du mardi au vendredi

1 BOISSON AU CHOIX

Bière Peroni 25cl / Verre de vin

Coca zéro ou rouge

1/2 eau gazeuse ou plate

+ 1 PLAT AU CHOIX

Pizza Margherita/ regina/ Pescatore
4 fromages/ pizza du moment

Pasta campinadese/ Orrechiete arrabiate/ norma/
pasta du moment

+ DESSERT

1 café dolcini+ 2 petites douceurs sucrées)

DIGESTIVI 12€

pour finir en bauté, découvrez nos alcools

Get 27, Get 31

Limoncello, myrthe

Amaretto Disaronno, Amaro

Montenegro, Grappa Dileta

Cognac, Armagnac

MENU BAMBINI 15€

Jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau (grenadine ou menthe)

+

Pasta au beurre ou pasta sauce tomate

baby pizza margherita

Baby margherita jambon

+

1 boule de glace (vanille ou fraise)