



### Gli aperitivi - Les apéritifs

Aperitivo Casa ( Cassis, citron, Vodka )	6,90€
Sole Mio (crème de pêche, cointreau, rhum, jus d'orange)	6,90€
Mojito (Rhum, citron vert, menthe fraîche, soda/limonade)	7,90€
Spritz (Aperol, Prosecco)	7,90€
Cocktail Rosa (gin, cerise raoul, tonic flowers)	7,90€
Hugo (liqueur de sureau, Prosecco, citron, menthe fraîche, soda)	7,90€
Americano (Martini rouge, Bitter alcoolisé)	7,00€
Negroni (Martini rouge, Gin, Campari)	7,00€
Prosecco (Mousseux italien)	6,50€
Dolce Vita ( Martini blanc, Crodino)	7,50€
Gin Flower's (gin concombre, fleur de rose, tonic flower)	8,50€
Jurançon (Vin blanc moelleux français)	5,90€
Marsala	5,00€
Martini Bianco - Rosso	5,00€
Porto Bianco - Rosso	5,00€
Kir Casa (Cassis, Prosecco)	6,80€
Kir (crème de Cassis, vin blanc)	4,60€
Maître Pierre Rouge	5,50€
Pineau des Charentes	5,50€
Gancia nature	4,90€
Campari nature	5,50€
Rosso antico	5,50€
Pisang nature	4,90€
Cynar	4,90€
Picon nature	5,50€
Batida de coco	5,50€
Ricard	2 cl 2,50€ / 4 cl 5,00€
Whisky J&B ou J.Walker	6,20€
Gin bombay	6,20€
Bacardi brun carta negra	6,20€
Supplément : grenadine, cassis, menthe	0,70€
tonic	2,90€
Coca, jus d'orange	1,00€
Vin blanc	1,50€

### Sans Alcool - Analcolico

Bitter ou Crodino	3,50€
Funny Pisang orange	4,70€
Cocktail San Pellegrino "Spritz"	4,70€
Cocktail Raoul ( cerise "Raoul", jus d'orange)	4,70€

### Le bibbite - Les boissons

Panna plate ½ litre	4.50€
Panna plate 1 litre	6.50€
San Pellegrino ½ litre	4.50€
San Pellegrino 1 litre	6.50€
Coca cola	2,90€
Coca cola Zero	2,90€
Coca cola en 1litre	9,50€
Spa orange	2,90€
Spa citron	2,90€
Thé Pêche	2,90€
Schweppes Tonic	2,90€

### Succhi - Jus

Orange pressée	4,50€
Orange	2,80€
Grenadine, menthe, cassis	0,70€

### Le birre - Les bières

Maes 0.25 cl	3.00€
Leffe blonde 0.33 cl	4.30€
Leffe brune 0.33cl	4.30€
Jupiler N.A 0.25 cl	2,90€

### Antipasti Freddi - Les entrées Froides

Prosciutto di parma 24 mois e mozzarella di bufala	15,50€
Carpaccio di manzo (de bœuf, huile d'olive, citron, roquette, parmesan)	14,50€
Carpaccio de poulpe	16,90€
Caprese (tomate, mozzarella di bufala)	13,90€
Poêlée d'artichaut et burrata	14,90€

## Antipasti caldi - Les entrées chaudes

<b>Frittura mista</b> (Friture calamars, éperlands, scampi)	16,90€
<b>Calamari fritti</b> (Calamars frits)	14,90€

## Specialità internazionali

<b>Fonduta di Grana Padano</b> (Croquette parmesan Maison)	1 pièce	8,90€
	2 pièces	14,50€
<b>Gamberi all'aglio</b> (Scampi à l'ail)		14,90€
<b>Scampi du chef</b> (Crème, ail)		15,50€
<b>Gamberi diavola</b> (Scampi diavola , poivrons,sauce tomate crème, pili pili)		15,50€


## Le carni - Les viandes

<b>Costata senz'osso</b> (Entrecôte Irlandaise nature)	23,50€
<b>Tagliata balsamico</b> (Entrecôte, balsamique,parmesan,roquette)	26,90€






## Le salse - Les sauces (faites maison)

<b>Quattro formaggi</b>	3,90€
<b>Archiduc</b>	3,90€
<b>Pepe crema</b>	3,90€
<b>Gorgonzola</b>	3,90€
<b>Casa</b> (champignon, poivre vert, crème)	3,90€

## Secondi di pesce - Les Poissons


<b>Salmone Granduchessa</b>  (Crème, chicons, crevettes grises)	22,90€
<b>Salmone al forno</b> (Saumon rôti, romarin, tomates cerise, ail, légumes)	21,90€
<b>Grigliata di gamberoni</b> (Gambas grillées, légumes)	18,90€
<b>Frittura mista</b> (Friture calamars, scampi, éperlands)	21,90€

## La Pasta - Les pâtes

<b>Spaghetti scoglio</b> (fruits de mer, sauce tomate, ail)	21,90€
<b>Spaghetti aglio olio peperoncino e scampi</b> (Ail, huile d'olive, piment, scampi)	16,90€
<b>Spaghetti aglio olio peperoncino e gorgonzola</b> (Ail, huile d'olive, piment, gorgonzola)	15,50€
<b>Spaghetti carbonara</b> (Pancetta, grana padano,oeuf de ferme ) pas de crème	14,90€
<b>Spaghetti al ragù</b> (Spaghetti Bolognese Maison)	14,50€
<b>Spaghetti vongole (selon arrivage)</b> (Palourde, ail, huile d'olive )	18,90€
<b>Rigatoni ai quattro formaggi</b> (Quatre fromages: gorgonzola, taleggio, bel paese, parmesan, crème)	14,50€
<b>Penne amatriciana</b> (Pancetta, oignon, sauce tomate )	14,90€
<b>Penne principessa</b>  (Philadelphia, scampi, curry, crème)	16,90€
<b>Rigatoni Friulana</b>  (Émincée de veau, poivrons, crème, tomate)	15,90€
<b>Cavatucci ai frutti di mare</b> (Huile d'olive, tomates fraîches et fruits de mer)	21,90€
<b>Orecchiette alla leccese</b>  (Poivrons, scampis, roquette, tomates fraîches)	16,90€
<b>Orecchiette vitello e melanzane</b>  ( émincé de veau, sauce tomate, aubergine, mozzarella di bufala)	16,90€
<b>Orecchiette alle cime di rapa</b> (Huile d'olive, râpe et anchois, légèrement pimentée)	16,50€
<b>Orecchiette crudaiola (préparation tiède)</b> (Huile d'olive, tomates fraîches, ail, parmesan et basilic)	15,50€
<b>Orecchiette contadina</b>  (Huile d'olive, tomates cerise ,Saucisse au fenouille,poivrons, roquette)	16,90€

*Il est déconseillé de gâcher les préparations délicates des pâtes au fruits de mer avec du parmesan*

## Le scaloppine di vitello - Nos escalopes de veau

<b>Milanese</b> (Escalope panée nature)	16,50€
<b>Saltimbocca alla romana</b> (Jambon de Parme, sauge, beurre, vin blanc)	18,90€
<b>Parmigiana</b> (Aubergine, grana padano, sauce tomate, ail)	18,90€
<b>Palmanova</b>  (Escalope, jambon de parme, fontina, truffe, champignons, sauce brune)	21,50€
<b>Nordique</b> (Escalope panée Jambon, mozzarella, sauce tomate crème)	18,90€

 *Recette inventée par le chef du Trulletto*