TRATTORIA

Filomena

L'AMORE IN CUCINA

Da Convidere

À PARTAGER

Bruschette al pomodoro San Marzano, garnies de tomates San Marzano	14,00€
Frites maison, pecorino sicilien râpé, truffe fraîche et mayonnaise à la truffe	18,00€
SUPPLÉMENT : TRUFFE FRAÎCHE (SUR UNE BASE DE 2GR)	12,00€

Antipasti

ENTRÉE

Chou-fleur à l'italienne, souvenir d'enfance du chef Salvatore au caciocavallo	16,00€
Roast-beef tonnato, câpres de Pantelleria, crumble d'olives noires et glace tonnato	21,00€
Saumon Label Rouge, sauce légère et chips de pommes de terre croustillantes	23,00€

Primi Piatti

PREMIERS PLATS

Conchiglie (pâtes) au ragoût de sanglier et sapin des bois	26,00€
Ravioli à la ricotta, pesto à la trapanese et émulsion de Parmigiano Reggiano	28,00€
Pâtes fraiches à la truffe et copeaux de truffe fraîche	45,00€

Secondi Piatti

PLATS

Volaille pressée, sauce au poivre vert et champignons, purée maison	32,00€
SUPPLÉMENT : TRUFFE FRAÎCHE (SUR UNE BASE DE 2 G)	12,00€
Filet de bar, sauce au beurre blanc et œufs de hareng	36,00€
Maialino scottato, mousseline de panais, sauce au romarin et jeunes oignons	36,00€

Dolci

DESSERTS

LES CRÉATIONS GOURMANDES DE NOTRE CHEF ELISABETTA

Sorbet aux agrumes de saison	9,00€
Glace vanille et sauce au chocolat à 55 %	11,00€
Glace spéculoos et crumble maison	11,00€
Tiramisù (sans alcool) della Nonna	13,00€
SUPPLÉMENT : ALCOOL	2,00€
La dolce crema – crème brûlée	15,00€
Trio de desserts	15,00€
Entremets	15,00€
SUPPLÉMENT : CHANTILLY	3,00€
SUPPLÉMENT : CHOCOLAT	4,00€

Accompagnement

Mayonnaise maison	3,00€
Mayonnaise avec copeaux de truffes	6,00€
Purée maison	6,00€

Buon Appetito

Automne 2026 • Demander notre carte d'allergène si besoin.