



TRATTORIA

Filomena

L'AMORE IN CUCINA

Menu



Caviar

NOTRE SÉLECTION DE CAVIAR POUR TOUTES LES ENVIES GOURMANDES...

Osciètre Oscieta

Le caviar Sturia Oscieta roule parfaitement sous le palais. Ses grains «poppent» en bouche et libèrent progressivement saveurs marines et arômes beurrés, gourmands, de noix et d'avocat.

10 gr : 39,00 €

30 gr : 99,00 €

Baerii Origin

Ses grains fondent en bouche et libèrent des notes d'algue délicate, mais aussi boisées et légèrement poivrées, avec une très belle longueur en bouche...

10 gr : 39,00 €

30 gr : 99,00 €

Tagliere

LES PLANCHES APPÉRITIVES

N'HÉSITEZ PAS À DÉGUSTER ET PARTAGER NOS PLANCHES LORS DE L'APÉRITIF !

Tagliere di salumi assortiti (6 typologie)

Plateau de 6 charcuteries

14,00€

Tagliere di formaggi assortiti (6 typologie)

Plateau de 6 fromages

16,00€

Tagliere di salumi e formaggi

Plateau de charcuteries et fromages (6 variétés)

16,00€

La Pinsa Romana

VARIÉTÉ DE PIZZA OVALE ORIGINAIRE DE ROME EN ITALIE. ELLE EST PLUS FINE, PLUS DIGESTE ET TRÈS CROUSTILLANTE.

TOUJOURS PARFAITES À PARTAGER ET IDÉALES POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS !

Margherita

14,00€

Del mese (Du mois)


16,00€

Crudaiola con prosciutto di Parma (Crudaiola au jambon de Parme)

16,00€

Alla diavola

16,00€





Antipasti

LES ENTRÉES

«L'ITALIE DU PARTAGE» EST LA MEILLEURE TRADUCTION DU MOT ANTIPASTI.
N'HÉSITEZ PAS À EN CHOISIR PLUSIEURS ET À LES SAVOURER ENSEMBLE !

Uovo in purgatorio; cotte con pomodoro, cipolla, basilico e provolone Œuf poché, huile d'olive - tomate - oignon - basilic - provolone	16,00€
Involtini di parmigiana di melanzane Rouleau d'aubergines à la parmigiana	18,00€
Bruschetta con cime di rapa, stracciatella e acciughe Bruschetta aux pousses de brocoli-rave, stracciatella et anchois	21,00€
Involtini di gamberi e basilico in pasta brick, salsa diavola Feuille de brique farcie aux grosses crevettes et basilic, sauce tomatée et relevée	21,00€
Carpaccio di tonno con insalata di finocchi, arancia e olive Carpaccio de thon, salade de fenouil cru, orange et olives	21,00€
Burrata e capocollo di Martina Franca Burrata et Capocollo de Martina Franca	21,00€
Vitello Tonnato con capperi e sugo di arrosto Vitello Tonnato aux câpres et jus corsé de veau	21,00€
Carpaccio di manzo, crema di aceto balsamico, radicchio e Reggiano Carpaccio de bœuf, crème de vieux vinaigre balsamique, salade de Treviso et parmesan Reggiano	21,00€
Arancini di riso alla Siciliana (3 pz) Arancini à la Sicilienne : riz-bolognaise - petits pois (3 pièces)	21,00€
Polpette di pane, formaggio e menta, sugo di pomodoro, parmigiano Petites boulettes au pain - fromage - menthe, sauce tomate et parmesan	21,00€

Primi Piatti

LES PREMIERS PLATS

Minestrone di verdure con pesto di basilico Minestrone de légumes avec pesto de basilic	19,00€
Orecchiette alle cime di rape Orecchiette aux pousses de brocoli-rave	21,00€
Rigatoni all'amatriciana Rigatoni à l'Amatriciana (sauce tomate, guanciale, pecorino)	21,00€
Tagliatelle all'uovo con ragù alla bolognese Tagliatelles aux œufs au ragù « Bolognaise »	22,00€
Spaghetti al sugo di polpo, olive e capperi Spaghetti avec sa sauce tomatée au poulpe, olives et câpres	29,00€
Linguine alle Vongole Linguine aux coquillages Vongole	31,00€
Tagliolini con salsiccia e funghi porcini Tagliolini aux saucisses et cèpes	34,00€





Secondi di Pesce

LES PLATS DE POISSON

Pesce del giorno Poisson du jour	31,00€
Spigola al vino bianco e rosmarino Bar au vin blanc et romarin	35,00€
Sogliola al forno con patate, pomodori e olive Filet de Sole au four, pommes de terre rissolées, tomates et olives	39,00€
Frittura di gamberi rossi e calamari Friture de grosses crevettes et calamars	49,00€

Secondi di Carne

LES PLATS DE VIANDE

Spuntature di maiale con polenta Travers de porc à la polenta	27,00€
Cotoletta di vitello alla bolognese Escalope de veau à la bolognaise	29,00€
Brasciole di manzo alla Barese Roulade de bœuf comme à Bari	29,00€
Agnello a scottadito Agneau mariné et grillé	32,00€
Filetto di manzo al pepe verde Filet de bœuf au poivre vert	34,00€

Contorni

LES ACCOMPAGNEMENTS

Patate al forno • Pommes de terre au four	4,00€
Fritte • Frites	4,00€
Verdure grigliate • Légumes grillés	6,00€
Carciofi alla giudia • Artichauts à la juive	6,00€
Verdure gratinate • Légumes gratinés	6,00€
Insalata mista • Salade mixte	6,00€

I piatti di nonna Filomena

LES PLATS SIGNATURE DE LA NONNA

Pastina in brodo ristretto di manzo con bucce di parmigiano soffiate Petites pâtes au bouillon de bœuf et soufflées de parmesan	24,00€
Polenta grigliata con funghi e gorgonzola Polenta grillée aux champignons et gorgonzola	24,00€
Penne ai tre pomodori (fresco, arrosto e acqua) Penne en déclinaison de tomates : fraîche, grillée, eau et sauce de tomate	24,00€
Polpette di manzo della nonna in umido Petites boulettes de bœuf mijotées comme le faisait Nonna Filomena	24,00€





Dolci

LES DESSERTS

Sorbetto al limone Sorbet au citron	9,00€
+ Olio di noci e Caviale Oscietra + Huile de noix et caviar Oscietre Oscietra	5gr : + 20,00€ 10gr : + 39,00€
Panna cotta con frutti rossi Panna cotta aux fruits rouges	12,00€
Panettone con zabaione al marsala Panettone avec sabayon au marsala	14,00€
Sporcamuss con crema pasticceria calda e amarene Dessert typique de la région de notre Chef, pâte feuilletée, crème pâtissière, cerises amarena, l'ensemble servi légèrement chaude	15,00€
Gelato alla mandorla con zabaione e mandorle pralinate Glace à l'amande avec sabayon et amandes pralinées	16,00€
Tiramisù espresso Tiramisu fait à la minute à table	16,00€
Sgroppino Vodka, prosecco et blanc d'œuf	16,00€

Le Chef

Angelo Sabatelli



Originaire de Monopoli, un charmant village sur la côte adriatique, Angelo Sabatelli est un chef au parcours exceptionnel. Avec une carrière marquée par des expériences prestigieuses dans des restaurants étoilés et des hôtels de luxe à travers le monde - de Rome à Hong Kong, en passant par Shanghai et l'Île Maurice - Angelo a perfectionné son art culinaire tout en restant fidèle à ses racines italiennes.

Son propre restaurant, Angelo Sabatelli Ristorante, situé dans les Pouilles, a conservé une étoile Michelin depuis 2013, témoignant de son excellence et de son engagement envers la tradition et l'innovation.

« Un appel, une rencontre avec la famille Petta et c'est là que j'ai réalisé que mon amour pour l'hôtellerie n'était jamais parti. Je suis très fier aujourd'hui d'être chef de cuisine de ce magnifique projet et d'y apporter ma cuisine italienne, sans y oublier les plats de la Nonna. »

TRATTORIA

Filomena

L'AMORE IN CUCINA



D O M A I N E

DES HAUTES FAGNES



HOTEL & SPA

