



TRATTORIA

Filomena

L'AMORE IN CUCINA

Menu

L'héritage

FAMILIAL DE NONNA FILOMENA

C'est en 2009, à la suite d'une balade dans les bois, que cet établissement fut trouvé par la famille Petta.

Un hôtel en faillite, laissé sans vie. « C'est là qu'une idée, un réel challenge, s'est dressé devant moi. On va créer ici un établissement 4 étoiles & spa qui réunit tout ce qui nous passionne » : murmure Pauline Petta, la directrice générale.

Depuis, tout a bien changé. Une dizaine de vagues de rénovation ont eu lieu : les chambres, le spa, les salles de séminaire, le parc animalier... Tout a été créé de toute pièce et tout a été rénové pour en faire l'établissement hôtelier que vous découvrez aujourd'hui. Le concept est de créer un hôtel où l'on se sent bien : Come a casa (Comme à la maison).

Il manquait une chose : « La restauration », digne de notre culture italienne, celle qui nous berce depuis tout petits, celle qui éveille nos papilles, celle qu'on découvrait et dont on ne se lassait jamais chez Nonno et Nonna...

Nous vous présentons aujourd'hui, après un an et demi de travail, la Trattoria Filomena, un projet de cœur, en hommage à la grand-mère, la colonne vertébrale de la famille.

« Je voulais vraiment que nos convives se sentent comme des membres de notre famille », répète Pauline, le temps d'un séjour, le temps d'un repas dans notre trattoria.

L'histoire émouvante a séduit le célèbre chef étoilé Angelo Sabatelli, classé 25e meilleur restaurant d'Italie. Angelo dirige, avec sa brigade italienne des Pouilles, la cuisine de la trattoria.

*Nous te dédions ce projet avec tout notre amour,
merci pour tout ce que tu as fait pour nous.*

*Ti dedichiamo questo progetto con tutto il nostro amore,
grazie per tutto quello che hai fatto per noi.*

Pauline PETTA & famille PETTA



NOUS POUVONS VOUS PROPOSER DES ALTERNATIVES VEGAN, SANS GLUTEN ET FEMME ENCEINTE.

Caviar

AGRÉMENTEZ VOTRE APÉRITIF ET VOTRE REPAS DE CE MET D'EXCEPTION

Osciètra Oscietra

Le caviar Sturia Oscietra 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

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

Tagliere di salumi assortiti (6 tipologie)

Plateau de 6 charcuteries

12,00€

Tagliere di salumi e formaggi assortiti

Plateau de 6 fromages

14,00€

Pinsa Romana

TOUJOURS PARFAITES À PARTAGER ET IDÉALES POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS !

Pinsa Margherita

12,00€

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

14,00€

Pinsa Alla diavola

14,00€



Antipasti

DÉBUTEZ VOTRE REPAS PAR UN MOMENT DE PARTAGE SELON L'INSPIRATION DE NOTRE CHEF
(MINIMUM 2 COUVERTS) OU SÉLECTIONNEZ VOTRE ANTIPASTI À LA CARTE

3 portati / Variétés	35,00€
4 portati / Variétés	45,00€
5 portati / Variétés	50,00€
VOS ANTIPASTI A LA CARTE :	
Carpaccio di manzo, crema di aceto balsamico, radicchio e Reggiano Carpaccio de bœuf, crème de vieux vinaigre balsamique, salade de Treviso et parmesan Reggiano	14,00€
Involtini di parmigiana di melanzane Rouleaux d'aubergines à la parmigiana	15,00€
Burrata e capocollo di Martina Franca Burrata et Capocollo de Martina Franca	15,00€
Arancini di riso alla Siciliana (3 pz) Arancini à la Sicilienne ; riz-bolognaise - petits pois (3 pièces)	15,00€
Vitello Tonnato con capperi e sugo di arrosto Vitello Tonnato aux câpres et jus corsé de veau	16,00€

Benessere

BIEN-ÊTRE RIME AUSSI AVEC PLAISIR.

Minestrone di verdure con pesto di basilico Minestrone de légumes avec pesto de basilic	19,00€
Insalata Verdetta spinaci, zucchine marinate, ricotta, basilico Salade Verdetta : épinards, courgettes marinées, ricotta, basilic	22,00€
Salmone affumicato, cetrioli in agrodolce, rucola, panna acida Saumon fumé, concombres aigre-doux, roquette, crème aigre	24,00€
Carpaccio di tonno rosso con insalata di finocchi, avocado, arancia e olive Carpaccio de thon rouge, salade de fenouil, avocat, orange et olives	24,00€

Primi Piatti

Orecchiette alle cime di rape Orecchiette aux pousses de brocoli-rave	19,00€
Rigatoni all'amatriciana Rigatoni à l'Amatriciana (sauce tomate, guanciale, pecorino)	19,00€
Tagliatelle all'uovo con ragù alla bolognese Tagliatelles aux œufs au ragù « Bolognaise »	22,00€
Linguine alle Vongole Linguine aux coquillages Vongole	26,00€
Tagliolini con salsiccia e funghi porcini Tagliolini aux saucisses et cèpes	33,00€





I piatti di nonna Filomena

Pastina in brodo ristretto di manzo con bucce di parmigiano soffiate Petites pâtes au bouillon de bœuf et soufflées de parmesan	22,00€
Polenta grigliata con funghi e gorgonzola Polenta grillée aux champignons et gorgonzola	22,00€
Penne ai tre pomodori (fresco, arrosto e acqua) Penne en déclinaison de tomates : fraîche, grillée, eau et sauce de tomate	22,00€
Polpette di manzo della nonna in umido Petites boulettes de bœuf mijotées comme le faisait Nonna Filomena	22,00€

Secondi di Pesce

Frittura di gamberi e calamari Friture de grosses crevettes et calamars	34,00€
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€

Secondi di Carne

Cotoletta di vitello alla bolognese Escalope de veau à la bolognaise	34,00€
Agnello a scottadito Agneau mariné et grillé	35,00€
Filetto di manzo al pepe verde Filet de bœuf au poivre vert	39,00€

Contorni

INCLUS AVEC LES SECONDI, UN FÉCULENT ET UN LÉGUME AUX CHOIX

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





Dolci

Sorbetto al limone Sorbet au citron	9,00€
+ Olio di noci e Caviale Oscietra + Huile de noix et caviar Oscietre Oscietra	5gr : + 29,00€ 10gr : + 39,00€
Panna cotta con frutti rossi Panna cotta aux fruits rouges	11,00€
Tiramisu della casa Tiramisu de la maison	12,00€
Sporcamuss con crema pasticcera calda e amarene Dessert typique de la région de notre Chef, pâte feuilletée, crème pâtissière, cerises amarena, l'ensemble servi légèrement chaude	14,00€
Gelato alla mandorla con zabaione e mandorle pralinates Glace à l'amande avec sabayon et amandes pralinées	14,00€
Tagliere di formaggi assortiti servito con confetture (5 tipologie) Plateau de fromages assortis, servi avec des confitures (5 variétés)	15,00€

DÉCOUVREZ NOS PÂTISSERIES DELLA NONNA
DANS NOTRE VITRINE CHAQUE APRÈS-MIDI.

*NOUS VOUS DEMANDONS POUR VOTRE AISANCE DE VOUS LIMITER
À 2 CHOIX PAR SERVICE POUR UNE TABLE À PARTIR DE 8 PERSONNES*

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.

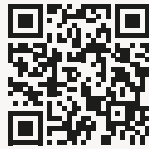
Son propre restaurant, Angelo Sabatelli Ristorante, situé dans les Pouilles, a conservé une étoile Michelin depuis 2013, témoignant de son excellence et de son engagement envers la tradition et l'innovation.

« 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

