



TRATTORIA

# Filomena

L'AMORE IN CUCINA

## Menu

JANVIER 2025





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

## Caviar

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

### Osciètre 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'HÉSITÉZ 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

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

## Benessere

BIEN-ÊTRE RIME AUSSI AVEC PLAISIR.

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

## Primi Piatti

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





## I piatti di nonna Filomena

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

## Secondi di Pesce

<b>Frittura di gamberi e calamari</b> Friture de grosses crevettes et calamars	34,00€
<b>Spigola al vino bianco e rosmarino</b> Bar au vin blanc et romarin	35,00€
<b>Sogliola al forno con patate, pomodori e olive</b> Filet de Sole au four, pommes de terre rissolées , tomates et olives	39,00€

## Secondi di Carne

<b>Cotoletta di vitello alla bolognese</b> Escalope de veau à la bolognaise	34,00€
<b>Agnello a scottadito</b> Agneau mariné et grillé	35,00€
<b>Filetto di manzo al pepe verde</b> 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

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

*Menù per bambini*  
**Menu enfant**  
De 3 ans à 12 ans

*Piatti*

**Plats**

**Minestrone di verdure con pesto di basilico** 12€

Minestrone de légumes avec pesto et basilic

**Pastina in brodo rostretto di manzo con bucce di parmigiano soffiate** 15€

Petite pâtes au bouillon de boeuf et soufflées de parmesan

**Pasta alle Polpette di pane** 15€

Pâtes aux petites boulettes de pain

**Filetto di Manzo, verdure e patatine fritte** 21€

Filet de boeuf, légumes et frites

**Tonno rosso, verdure e patatine fritte** 21€

Thon rouge, légumes et frites

*Dolci*

**Desserts**

**Gelato alla vaniglia o al cioccolato fatto in casa** 8€

Glace vanille ou chocolat de la maison

**L'uomo della frutta** 8€

Le bonhomme en fruit