



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

Osciète 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 da condividere

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

Tagliere misto - Planche mixte, fromages & charcuteries

Taralli - Olives - Grissini - Tomates cerises - Artichauts - Marmelade
3 charcuteries - 3 fromages

2 pers : 16,00€

4 pers : 29,00€

Tagliere Filomena - Planche mixte revisitée

Version généreuse de notre planche à partage mixte, avec en plus :

Bruschetta aux poivrons - Boîte de sardines - Chips traditionnels Italien - Billes de mozzarella
Croque-monsieur au fromage

2 pers : 25,00€

4 pers : 47,00€

Pinsa Romana

TOUJOURS PARFAITES À PARTAGER ET IDÉALES POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS !

Pinsa Margherita

Base tomate, mozzarella « fior di latte », basilic frais

12,00€

Pinsa Crudaiola au jambon de Parme

Base tomate, tomates fraîches, origan, mozzarella, jambon cru

14,00€

Pinsa Thon & Oignons

Base tomate, mozzarella « fior di latte », thon, oignons, câpres

15,00€



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€
SÉLECTIONNEZ VOS ANTIPASTI :	
Melanzana arrosto come una parmigiana Aubergine rôtie façon parmigiana	10,00€
Carpaccio di manzo, senape, rucola, funghi crudi e parmigiano Carpaccio de bœuf, moutarde, roquette, champignons crus et parmesan	14,00€
Caprese di stracciatella di burrata, insalata di pomodorini ciliegia e basilico Caprese de stracciatella de burrata, salade de tomates cerises et basilic	14,00€
Gamberi spadellati, zucchine marinate, emulsione al limone Gambas poêlées, courgettes marinées, émulsion au citron	14,00€
Vitello tonnato, capperi e sugo di arrosto Vitello tonnato, câpres et jus de rôti	16,00€

Benessere

BIEN-ÊTRE RIME AUSSI AVEC PLAISIR.

Prosciutto di Parma, melone cantalupo e menta fresca Jambon de Parme, melon cantaloup & menthe fraîche	14,00€
Insalata di valeriana, avocado, olive taggiasche, pomodorini, semi di zucca, citronette leggermente piccante Salade de mâche, avocat, olives taggiasche, tomates cerises, graines de courge & citronnette légèrement relevée	15,00€
Salmone marinato agli agrumi, cetrioli in agrodolce, rucola e panna acida Saumon mariné aux agrumes, pickles de concombre, roquette & crème aigre	18,00€
Insalata di pollo al miele e limone, misticanza, melanzane e zucchine grigliate Salade de poulet au miel & citron, jeunes pousses, aubergines et courgettes grillées	19,00€

Primi Piatti

Mezze maniche alla carbonara Mezze maniche à la carbonara	18,00€
Tagliatelle all'uovo con ragù alla bolognese Tagliatelles aux œufs frais, sauce ragù alla bolognese	18,00€
Gnocchi di patate alla sorrentina Gnocchi de pommes de terre à la sorrentina (Sauce tomate, mozzarella, parmesan, basilic)	18,00€
Spaghetti con gamberi e zucchini Spaghetti aux gambas & courgettes	22,00€
Linguine alle vongole Linguines aux palourdes	25,00€





I piatti di nonna Filomena

RECETTES TRADITIONNELLES QUE NOTRE NONNA RÉALISAIT POUR LES DINERS DE FAMILLE.
DES PLATS SIMPLES ET RÉCONFORTANTS

Pennette ai tre pomodori Pennette aux trois tomates	18,00€
Spaghetti con polpette della nonna, salsa di pomodoro Spaghetti aux boulettes de nonna, sauce tomate	19,00€
I cannelloni di nonna Filomena al forno Rouleaux de pâte farcis d'un savoureux mélange de viande, nappés de sauce tomate : le plat signature.	25,00€

Secondi di Pesce

Frittura di gamberi e calamari, maionese, cetriolini & senape Friture de gambas & calamars, mayonnaise, cornichons & moutarde	25,00€
Filetto di branzino alla mediterranea, concassé di pomodori, olive, cipollotto, pinoli & olio d'oliva Filet de bar à la méditerranéenne, concassé de tomates, olives, oignon, pignons & huile d'olive	25,00€
Pesce spada alla "ghiotta" (salsa di pomodoro, cipolla, olive verdi, capperi) Espadon à la "ghiotta" (sauce tomate, oignon, olives vertes, câpres). Recette gourmande sicilienne	27,00€

AVEC UN ACCOMPAGNEMENT OFFERT, AU CHOIX :

Caponata di verdure alla siciliana • Caponata de légumes à la sicilienne

Patate novelle al forno • Pommes de terre au four

Secondi di Carne

Scaloppina di vitello "orecchio d'elefante", rucola & pomodorini Escalope de veau "oreilles d'éléphant", roquette & tomates cerises	25,00€
Tagliata di manzo, radicchio, aceto balsamico & parmigiano. Con insalata mista. Tagliata de bœuf, chichorée rouge, vinaigre balsamique & parmesan. Avec salade mixte	29,50€
Costolette d'agnello alla roman, patate al forno Carré d'agneau à la romaine (romarin, ail, vinaigre, anchois), pomme de terre au four	32,50€

AVEC UN ACCOMPAGNEMENT OFFERT, AU CHOIX :

Pasta al burro • Pâtes au beurre

Caponata di verdure alla siciliana • Caponata de légumes à la sicilienne

Contorni

Patate al forno • Pommes de terre au four	4,00€
Caponata di verdure alla siciliana Caponata de légumes à la sicilienne	5,00€
Insalata mista • Salade mixte	4,00€
Carciofi alla giudia • Artichauts à la juive	7,00€
Pasta al burro • Pâtes au beurre	4,00€

Salsa

Maionese fatta in casa • Mayonnaise maison	Offert
Maionese al tartufo • Mayonnaise à la truffe	6,00€
Salsa di pomodoro • Sauce tomate	Offert





Dolci

Sorbetto a scelta (limone • mango • lampone) Sorbet au choix (citron • mangue • framboise)	9,00€
+ Olio di noci e Caviale Oscietra + Huile de noix et caviar Oscietre Oscietra	5gr : + 29,00€
Tiramisu della casa Tiramisu de la maison	10,00€
Gelato alla mandorla con amarena e zabaione al latte caramellato Glace à la pâte d'amande, amarena & sabayon lait caramélisé	12,00€
Crema bruciata al pistacchio, sorbetto al cioccolato fondente Crème brûlée au pistache & sorbet chocolat noir	12,00€
Zeppoline "occhio di lupo" con crema pasticcera e zuppa di fragole Zeppoline "œil de loup" à la crème pâtissière & soupe de fraises	12,00€
Tagliere di formaggi assortiti, confetture e frutta secca Plateau de fromages affinés, confitures & fruits secs	12,00€

DÉCOUVREZ NOS PÂTISSERIES DELLA NONNA
DANS NOTRE VITRINE CHAQUE APRÈS-MIDI, ENTRE 15H00 ET 17H00.

*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

