



TRATTORIA

*Filomena*

L'AMORE IN CUCINA

*Menu*

# L'héritage

FAMILIAL DE NONNA FIOMENA

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

### 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 €**

## Da Condividere

N'HÉSITEZ PAS À PARTAGER NOTRE PLANCHE OU NOS CARRÉS DE PINSA POUR AGRÉMENTER VOS APÉRITIFS !

### Tagliere Filomena

**17,50€**

Taralli - Olives - Tomates confites - Bresaola - San Daniele - Salame - Stracciatella  
Pecorino - Bruschetta aux poivrons

### Pinsa Margherita

**5,00€**

Carré de pinsa à partager. Base tomatée, mozzarella « fior di latte », basilic frais

### Pinsa del mese

**5,50€**

Carré de pinsa à partager. du mois selon la saison et l'inspiration du Chef

### Pinsa alla mortazza e pistacchio

**6,50€**

Carré de pinsa à partager. Base de pesto de pistache, mozzarella « fior di latte », mortadelle, éclats de pistache



## 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>

**NOS ANTIPASTI INDIVIDUELS :**

<b>Scarpetta di sauté di cozze con pomodoro e friggitelli</b>	<b>12,00€</b>
La « scarpetta » signifie en Italie le fait de racler la sauce avec son pain. Nous vous proposons une entrée de moules avec une sauce tomate gourmande et poivrons doux.	
<b>Carpaccio di manzo con porcini e parmigiano</b>	<b>15,00€</b>
Carpaccio de Boeuf aux cèpes et copeaux de parmesan	
<b>Vitello Tonnato con capperi e sugo di arrosto</b>	<b>18,00€</b>
Vitello Tonnato ; c'est équilibre entre le veau et le thon, câpres et jus corsé	
<b>Mondeghili alla milanese, insalata di verza cruda e salsa verde</b>	<b>19,00€</b>
Petite boulette de viande de veau et mortadelle typique de Milan, salade de chou & sa sauce « Verte » pour booster cette entrée traditionnelle	
<b>Bresaola della Valtellina con rucola, stracciatella e granella di pistacchi</b>	<b>21,00€</b>
Bresaola ; charcuterie de bœuf typique de Lombardie originaire, roquette, stracciatella et éclats de pistaches	

## Benessere

BIEN-ÊTRE RIME AUSSI AVEC PLAISIR.

<b>Insalata di spinacino con paté di tartufo nero e parmigiano</b>	<b>16,00€</b>
Salade de jeunes pousses d'épinard, crème de truffe noire et parmesan	
<b>Tartare di trota salmonata, zenzero in agrodolce, mela confit su letto di valeriana</b>	<b>19,00€</b>
Tartare de truite saumonée, gingembre en aigre-doux, pomme confite sur son lit de valérianne	

## Primi Piatti

<b>I cannelloni al forno di Nonna Filomena</b>	<b>19,00€</b>
Recette de famille qui se transmet de génération en génération. Ces cannelonis remplis de leur farce ; porc, boeuf et fromages rapés, nappés de sauce tomate sont notre plat signature	
<b>Vincisgrassi, la lasagna della domenica al forno di Nonna Filomena</b>	<b>19,00€</b>
C'est un plat que Nonna Filomena faisait le dimanche... Une lasagne typique de sa région d'origine et surtout gourmande qu'elle a amnée avec elle dans ses valises jusque dans les Hautes Fagnes pour notre plus grand plaisir !	
<b>Mezze maniche alla gricia</b>	<b>19,00€</b>
Cette recette de pâtes est un classique de la région du Latium en Italie. Un plat sans sauce tomate mais avec guanciale, parmesan, pecorino et une touche de poivre noir.	
<b>Gnocchi con salsa di gorgonzola, pere e noci</b>	<b>19,00€</b>
Les gnocchis ne sont pas des pâtes mais un savant dosage de farine, de pommes de terre et d'oeufs. Ici, agrémenté d'une sauce au gorgonzola, de poires et de noix.	
<b>Risotto con frutti di mare alla pescatora</b>	<b>26,00€</b>
Risotto légèrement tomaté aux fruits de mer façon pêcheur dans lequel vous trouverez : moules ; vongole; gambas et calamars	





## Secondi di Pesce

**Scaloppa di trota salmonata alle due salse, panna e lattuga e vino rosso** 29,00€  
Pavé de truite saumonée aux deux sauces ; crème et laitue romaine / vin rouge

**Sogliola alla Mugnaia** 42,00€  
Sole Meunière

### AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

**Sauté di verdure di stagione al timo** • Sauté de légumes de saison au thym

**Insalata mista** • Salade mixte

**Pasta al burro** • Pâtes au beurre

### **Patate 'mpacchiuse con cipolla, burro ed erba cipollina**

"Patates mpacchiuse" (spécialité calabraise, cuites à la poêle jusqu'à ce qu'elles restent moelleuses et légèrement collantes entre elles) aux oignons, beurre et ciboulette

## Secondi di Carne

**Agnello in "pignata" di Nonna Filomena** 26,00€

Encore un plat que Nonna Filomena nous a transmis. Ce ragoût d'agneau, où la viande cuit longuement avec légumes et aromates, jusqu'à devenir tendre et parfumée. Un délice !

**Ossobuco alla milanese e la sua gremolada** 34,00€  
Un grand classique de la cuisine italienne à base de jarret de veau

### AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

**Sauté di verdure di stagione al timo** • Sauté de légumes de saison au thym

**Insalata mista** • Salade mixte

**Pasta al burro** • Pâtes au beurre

### **Patate 'mpacchiuse con cipolla, burro ed erba cipollina**

"Patates mpacchiuse" (spécialité calabraise, cuites à la poêle jusqu'à ce qu'elles restent moelleuses et légèrement collantes entre elles) aux oignons, beurre et ciboulette

## Contorni

**Pasta al burro** • Pâtes au beurre 4,00€

**Patate mpacchiuse con cipolla, burro ed erba cipollina** 4,00€

Spécialité calabraise.  
Pommes de terres moelleuses aux oignons, beurre et ciboulette

**Insalata mista** • Salade mixte 6,00€

**Sauté di verdure di stagione al timo** 6,00€  
Sauté de légumes de saison au thym

## Salsa

**Maionese fatta in casa** Offert

Mayonnaise maison

**Maionese al tartufo**

Mayonnaise à la truffe

6,00€

**Salsa di pomodoro**

Sauce tomate

Offert





## Dolci

<b>Sorbetto da scegliere (limone/mango/lampone)</b>	9,00€
Nos sorbet fait maison aux choix : citron / mangue / framboise.	
<b>Tiramisù di Nonna Filomena</b>	11,00€
Un tiramisu gourmand comme le faisaient Nonna Filomena	
<b>Gelato fior di latte affogato al san Marzano</b>	11,00€
Glace à la fleur de Lait et liqueur san Marzano	
<b>Marchesa al cioccolato e espresso, gelato vaniglia</b>	11,00€
Marquise au chocolat et café, glace à la vanille	
<b>Panna cotta al caramello con prugne marinate al bergamotto</b>	11,00€
Panna cotta au caramel, prunes marinées à la bergamote	
<b>Tagliere di formaggi assortiti servito con confetture (5 tipologie)</b>	12,00€
Plateau de fromages assortis, servi avec des confitures (5 variétés)	

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 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



DOMAINE  
DES HAUTES FAGNES  
— ★ ★ ★ —  
HOTEL & SPA

