



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.

C'est dans un esprit d'entente amicale que la famille Petta a croisé la route du chef Salvatore et de la cheffe pâtissière Elisabetta. De cette belle rencontre est née une collaboration sincère, fondée sur des valeurs communes : le partage, la générosité et le respect des traditions italiennes. Ensemble, ils donnent aujourd'hui vie à une cuisine authentique, fidèle aux recettes et à l'âme de la Trattoria Filomena.

*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





Da condividere

NOUS SOUHAITONS VOUS PARTAGER CE MERVEILLEUX SOUVENIR D'ENFANCE OÙ CHAQUE DIMANCHE TOUTE LA FAMILLE SE RÉUNISSAIT CHEZ NONNA FILOMENA. AVANT DE PASSER À TABLE, NOUS VIVIONS UN MOMENT VRAI, DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITÉ AUTOUR DE « L'APERITIVO ».

Bruschette al pomodoro San Marzano

12,00€

Ce pain grillé aux saveurs typiques de l'Italie garni de ses plus belles tomates.

NOS CHARCUTERIES D'EXCEPTIONS À PARTAGER :

Selezione di prosciutto San Daniele stagionato 16 mesi DOP

Ce grand jambon italien affiné 16 mois est reconnu pour sa texture fondante, sa douceur naturelle et son élégance aromatique. Affiné lentement dans le Frioul, il révèle un équilibre subtil entre finesse, longueur en bouche et tradition d'excellence.

100gr : 16,00€

150gr : 22,00€

200gr : 29,00€

Selezione di Culatello di Zibello DOP

Le Culatello di Zibello est le roi des charcuteries italiennes : une pièce rare, affinée longuement, plus de 12 mois, au goût noble, délicat et profondément raffiné. Issu du cœur le plus précieux du jambon, il incarne l'excellence de l'Emilie-Romagne, entre tradition paysanne et luxe gastronomique.

100gr : 33,00€

150gr : 47,00€

200gr : 59,00€

Antipasti

Avocado grigliato e mozzarella di bufala AOP

19,00€

Avocat « grillé » et mozzarella de bufflonne AOP, eau de tomate, huile au basilic.

DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE OU VÉGANE

Roast-beef tonnato della casa

20,00€

Une vision moderne et de saison de ce grand classique italien, revisité autour d'une noix de bœuf rosée à cœur, de câpres de Pantelleria, d'un crumble d'olives noires et d'une glace tonnata qui apporte une dimension fraîche, aérienne et intensément gourmande.

Salmone Label Rouge scottato

21,00€

Saumon Label Rouge agrémenté de sa sauce légère, chips de pommes de terre croustillantes.

Polpo alla marinara

24,00€

Un autre de mes souvenirs d'enfance de Nonna Filomena est sa salade de poulpe. Aujourd'hui nous lui rendons hommage avec ce plat qui est une interprétation marine et contemporaine du poulpe, où l'iode de la salicorne et la fraîcheur du céleri croquant soulignent la finesse et la texture de la chair.





Benessere

LES PLATS BIEN-ÊTRE DU CENTRE WELLNESS

Omaggio alla Caprese di Nonna Filomena

24,00€

Quel souvenir, cette salade de Nonna Filomena ! Véritable évocation de l'été, elle reste pour moi une source d'inspiration intemporelle. Les tomates en couleur, la mozzarella di bufala et le jus frais façon gaspacho s'unissent dans une composition vive, élégante et résolument estivale.

Cuore di lattuga, ispirazione Caesar

31,00€

Une réinterprétation élégante de la salade César, accompagnée de copeaux de Parmigiano Reggiano affiné 12 mois, de croûtons croustillants, de tomates cerises, d'une sauce César aux anchois et d'un délicat tataki de thon.

Primi Piatti

Cannelloni di Nonna Filomena

21,00€

Quel bonheur de vous partager mes souvenirs et surtout celui des cannelloni de mon enfance... Un moment de gourmandise...

Carbonara del contadino

24,00€

Ce plat dit du paysan que Nonna Filomena nous a amené dans ses valises tout droit de son pays natal, vous fera découvrir toute la finesse de l'Italie dans cette assiette de pâtes où se marient à merveille une crème de courgettes fumées, le guanciale et une julienne de tomates jaunes.

DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE OU VÉGANE

Ravioli alla Trapanese

26,00€

Des raviolis à la ricotta inspirés de la tradition sicilienne, servis avec un pesto aux tomates, basilic et amandes, une émulsion légère de Parmigiano Reggiano DOP 12 mois, du basilic frais et des amandes d'Avola torréfiées. **VÉGÉTARIEN**

Tagliolini alle vongole Veraci al vino bianco

26,00€

Un plat de pâtes estival par excellence, accompagné d'une sauce citronnée au vin blanc.

EN SUPPLÉMENT : TARTARE DE GAMBERO ROSSO 40GR (Tartare de crevettes rouges).

20,00€

Secondi di Pesce

Filetto di branzino allo zafferano

34,00€

Filet de bar, déclinaison de carottes, sauce safranée.

Merluzzo alla mugnaia

36,00€

Dos de cabillaud dans l'idée d'une meunière avec une sauce beurre noisette, accompagné de poireaux et de ces pâtes typiques de Sardaigne la « fregola » aux moules.

Secondi di Carne

Suprema di pollo ruspante al timo

29,00€

Suprême de volaille fermière, sauce au thym, fenouil grillé, sarrasin façon risotto.

Filetto di vitello all'estragone

39,00€

Filet de veau, jus réduit, sabayon à l'estragon, pétales d'échalote laquée, carré de polenta grillée.

DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE OU VÉGANE





Dolci

DESSERTS RÉALISÉS PAR NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE ELISABETTA

Selezione di gelati e sorbetti artigianali

Sélection de glaces et sorbets artisanaux (saveur du jour à discuter avec votre serveur).

Sorbet au chocolat de Modica

Glace à la pistache de Bronte DOP

Glace à la noisette du Piémont DOP

Glace à la vanille de Madagascar

1 boule : 4,00€
2 boules : 8,00€
3 boules : 12,00€

Tiramisù tradizionale

Recette traditionnelle, légère et onctueuse.

SA LIQUEUR SERVIE EN SUPPLÉMENT

10,00€

2€

Limone di Siracusa IGP

Citron givré et son sorbet au citron. **VÉGAN**

11,00€

Caffè « gourmand »

Ce trio de pure gourmandise se mange sans faim. Nous vous proposons une madeleine à la bergamote, un entremets chocolat noir / caramel breton salé et un chou vanille de Madagascar et son coulis de griotte.

15,00€

Ciliegio

Notre cerisier: crème diplomate montée, insert cerise fraîche et fleur de sakura, biscuit madeleine au beurre noisette, croustillant d'amandes d'Avola et chocolat noir 70%.

15,00€

Piatto di formaggi

Plateau de fromages, sélection du moment.

15,00€

Buon Appetito





Les Chefs

Salvatore & Elisabetta

À la tête des cuisines, le chef Salvatore et la cheffe pâtissière Elisabetta forment un duo animé par une même passion pour la gastronomie italienne.

C'est dans une relation d'entente amicale avec la famille Petta qu'ils ont rejoint l'aventure Filomena, partageant une vision commune : proposer une cuisine authentique, généreuse et fidèle aux recettes qui se transmettent de génération en génération.

TRATTORIA

Filomena

L'AMORE IN CUCINA



D O M A I N E
DES HAUTES FAGNES
— ★ ★ ★ ★ —
HOTEL & SPA

