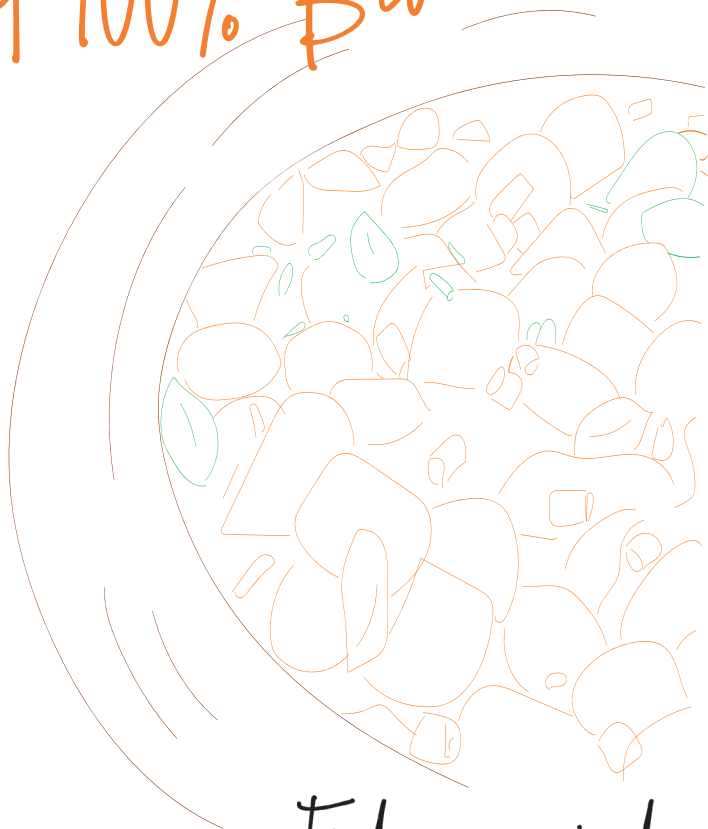


RESTO



Tous nos plats sont préparés
maison et 100% Bio*



Food your mind

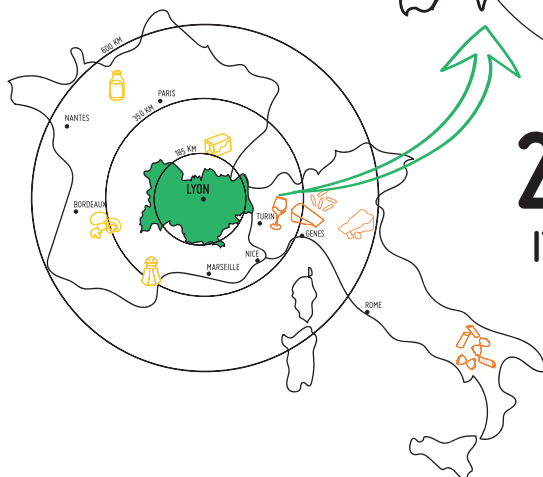
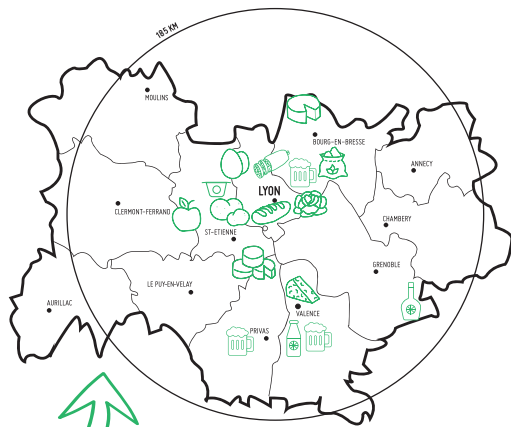
** Les truffes ne sont pas bio car ce sont des produits sauvages, non éligibles au label AB !*



© La Ferme de Chasse Nuage, Longes (Rhône)

Notre approvisionnement est local !

60%*
MOINS DE
185KM DE LYON



23%* **12%***
ITALIENS **FRANÇAIS**

5%*
AUTRES
 (cacao, café, sucre...)

* Statistiques calculées en volume (en KG de matières premières achetées).

Ces calculs sont méticuleusement réalisés en interne, par notre équipe en charge des approvisionnements, afin de vous proposer un maximum de transparence !

MENUS & FORMULES

Formules du midi

*midi en semaine uniquement
(hors jours fériés)*

Recettes réinventées chaque jour
au fil des saisons et des inspirations

17€ Plat du jour + dessert du jour

13€ Plat du jour seul

6€ Dessert du jour seul
(selon disponibilité)

Menu Bambini

10€

Jus de Fruits Artisanal
ou Sirop "Bigallet" ou Diabolo

+

Mini Gnocchi ou Pasta

(sauce au choix : TOMATE ou FROMAGE ou PAGLIÙ)

+

Yaourt Fermier ou Fruit ou Cookie
ou Boule de Glace *Supp. boule de glace +2€*

Menu Studenti*

12€

*midi en semaine uniquement
(hors jours fériés)*

Demi de Blonde "du Pilat" ou Soft
(Supplément 1€ Autres Bières ou Ginger Beer)

Gnocchi Taille M

(sauce au choix : TOMATE ou FROMAGE ou PAGLIÙ)

* Sur présentation d'une carte étudiante en cours de validité

DISPONIBLE TOUTE LA JOURNÉE

GRIGNOTAGES

Au goûter ou à l'apéro, entre amis ou en solo, venez picorer chez Trattino !

Cacahuètes Grillées & Salées  

4€

Chips Artisanales  

/ CroustiSud, Mudaison (Hérault)

4€50

Pois Chiches Grillés (saveur du moment)  

/ CHICHE, Belleville-en-Beaujolais (Rhône)

4€50

Pistaches Grillées et Salées  

4€50

Ravitos (biscuits apéritifs addictifs aux herbes de Provence) 

/ La Micyclette, Lyon (Rhône)

5€50

Mini Saucissons Secs (~ 100g) 

/ Patrimoniam, Lyon (Rhône)

6€50

 Sans gluten

 Vegan

 Avec viande

DISPONIBLE TOUTE LA JOURNÉE

FROMAGES

Sélection de fromages locaux et de saison, en direct des Monts du Lyonnais, de l'Isère et de la Drôme. Servis avec du pain frais de "La Miecyclette", Lyon (Rhône).

Saint-Marcellin IGP

Saint-Marcellin IGP moulu à la main, doux et crémeux selon arrivage et affinage
/ Vercors Lait, Villard-de-Lans (Isère)

7€

Duo de Rigottes de Chèvre

Fraîche, crémeuse, mi-sèche ou sèche, deux affinages différents sont proposés selon la saisonnalité
/ Ferme de Chasse Nuage, Longes (Rhône)

7€50

L'Assiette de Fromage (~ 2 personnes)

Assortiment de 4 fromages locaux selon l'arrivage et la saison

12€

CHARCUTERIES

Sélection de produits charcutiers artisanaux, locaux ou italiens.
Servis avec du pain frais de "La Miecyclette", Lyon (Rhône).

Assiette de Saucisson Sec au Vin du Beaujolais (pur porc)

Rosace de saucisson sec finement tranché par nos soins, beurre fermier & cornichons
/ Patrimoniam, Lyon (Rhône)

9€50

Terrine de Campagne (pur porc)

Terrine à l'ancienne avec simplement une pincée de sel et de poivre !
/ Maison Papillon, La Cavalerie (Aveyron)

10€

Assiette du Véritable Saucisson de Lyon (porc & bœuf)

Rosace du Véritable Saucisson de Lyon finement tranché par nos soins, beurre fermier & cornichons.
La véritable recette du saucisson de Lyon, datant du 19^e siècle. Produit unique ET sans nitrite !
/ Patrimoniam, Lyon (Rhône)

11€

L'Assiette de Charcuterie (~ 2 personnes)

Assortiment de 5 charcuteries locales et italiennes finement tranchées, beurre fermier & cornichons

13€

DISPONIBLE TOUTE LA JOURNÉE

ANTIPASTI *En entrée ou à l'apéro, nos antipasti sont préparés par nos soins et servis avec du pain de "La Miecyclette", Lyon (Rhône).*

- Chiche le Houmous**   7€
/ Classique Houmous de pois chiches au tahin, huile d'olive, ail et cumin
- Terrine Végétale Estivale**   7€
/ Surprenante terrine végétale ! Poivrons rouges, tofu, lentilles corail, échalotes, ail et graines de courge
- Claqueret Italo Revisité**  7€50
/ Cerveille de Canut d'inspiration italienne avec ricotta, fromage blanc, ail, échalote, câpres et ciboulette
- Sexy Zucchini**  **UNIQUEMENT DISPONIBLE SUR LES TEMPS DE SERVICE** 8€
/ Courgettes à l'huile et rôties au four accompagnées de notre Claqueret revisité et graines de courge torréfiées
- Trio de Houmous**   8€50
/ Déclinaison de 3 mini houmous : notre houmous de pois chiches et 2 houmous aux saveurs du moment
- Mozzarella di Bufala**  8€50
/ Onctueuse mozzarella di bufala de 125g, servie sur un lit de salade verte
- Cœur de Burrata Tartufata**  9€50
*/ (Re)découvrez notre cœur de burrata sublimé par une crème de truffes**
- Burrata Crémeuse**  9€50
/ Burrata crémeuse de 125g, servie sur un lit de salade verte

Focaccia Al Pomodoro  7€50
/ Focaccia moelleuse nappée de notre sauce tomate longuement mijotée

Garlic Focaccia & Cœur de Burrata  9€50
/ Focaccia moelleuse façon garlic bread accompagnée de sa cuillère de notre cœur de burrata

© : Cœur de burrata entièrement confectionné par nos soins

* Les truffes ne sont pas bio car ce sont des produits sauvages, non éligibles au label AB !
Notre crème de truffes contient 4% de truffe d'été (Tuber Aestivum Vitt.)

 Sans gluten

 Vegan

 Avec viande

DISPONIBLE TOUTE LA JOURNÉE

PLANCHES APÉRITIVES

Sélection de fromages locaux et de saison, de charcuteries finement tranchées par nos soins, de nos focaccia, de nos antipasti et de grignotages à partager ! Servies avec du pain de "La Miecyclette", Lyon (Rhône).

La Focaccia

La P'tite Planche

/ Duo de notre focaccia al pomodoro et de notre garlic focaccia accompagné de notre coeur de burrata®

13€

La Mozzatissima

La Planche Dégustation Mozza

/ Mozzarella di bufala 125g, burrata crémeuse 125g et notre coeur de burrata tartufata® accompagnés de notre focaccia al pomodoro

28€

Les Antipasti

La Mini Planche Découverte (~ 2 personnes)

/ Assortiment de 4 antipasti en version mini : Terrine Végétale, Chiche le Houmous, Focaccia Al Pomodoro et Claqueret Italo Revisité

15€

La Planche Découverte (~ 4 personnes)

/ Assortiment de 4 antipasti : Terrine Végétale Estivale, Chiche le Houmous, Focaccia Al Pomodoro et Claqueret Italo Revisité

27€

Les Végés

La Planche (~ 2 personnes)

/ Houmous et assortiment de 3 fromages locaux et 2 grignotages*

12€

La Grande (~ 4 personnes)

/ Houmous, terrine végétale et assortiment de 5 fromages locaux et 3 grignotages*

23€

Les Mixtes

La Planche (~ 2 personnes)

/ Assortiment de 3 charcuteries locales & italiennes, 3 fromages locaux et 1 grignotage*

12€⁵⁰

La Grande (~ 4 personnes)

/ Assortiment de 5 charcuteries locales & italiennes, 5 fromages locaux et 2 grignotages*

24€

© : Coeur de burrata entièrement confectionné par nos soins
*proposés par la Trattini Team selon nos disponibilités

CONTORNI

En accompagnement de votre repas ou à partager,
nos contorni vous offrent fraîcheur et gourmandise.

P'tite Verte

/ Salade verte, huile d'olive, pickles et graines de courge torréfiées

3€

P'tite Croquante

/ Salade de pois chiches, crudités du moment, pickles et graines de courge torréfiées

4€50

Soupe de Saison

/ Velouté ou potage, chaud ou froid – voici la soupe de saison !

/ by À Côté, Avignon (Vaucluse)

5€

Patate Al Forno

/ Pommes de terre au four, relevées à l'ail, au paprika et à l'origan & mayonnaise artisanale

5€50

INSALATISSIME

La gourmandise est aussi "healthy" avec nos salades
de saison fraîches et généreuses !

Tratti'Bol, So Fresh, So Good ! (option

/ Composée de céréales, de légumes du moment et de surprises, notre recette se réinvente chaque saison

14€50

Show Biquette

/ Salade de chèvre chaud revisitée, tranches de bûche crémeuse "Chasse Nuage", filet de miel et romarin sur des toasts grillés de "La Miecyclette", toppings de saison et écailles de parmesan DOP 24 mois

14€50

Cesarina

/ Salade César revisitée, émincé d'escalope de poulet, toppings de saison, écailles de parmesan DOP 24 mois et sauce fromagère

15€

Super Bruschetta (option) **UNIQUEMENT LE SOIR**

/ Pain de "La Miecyclette" grillé au four, garni de sauce tomate, mozza fraîche, pickles, écailles de parmesan DOP 24 mois, légumes sous huile, crème balsamique et salade verte

16€

 Sans gluten

 Vegan

 Avec viande

GNOCCHI NONNA GIUSTINA

Notre **plat signature** : de l'épluchage des pommes de terre au dressage de votre assiette, la recette de notre enfance rencontre les produits ultra-locaux !



— Nos incontournables

Gnocchi al Pomodoro

/ Sauce tomate longuement mijotée

Gnocchi al Formaggio

/ Délicate crème fromagère légère et gourmande

Gnocchi alla Pagliù

/ Savoureux mélange de nos sauces Al Pomodoro et Al Formaggio



M

XL

12^{€50}

15^{€50}

13^{€50}

16^{€50}

13^{€50}

16^{€50}

— Nos irresistibles

Gnocchi alla Pizzaiola

/ Sauce Al Pomodoro, demi-mozzarella di Bufala et légumes de saison

Pink Gnocchi à la crème légère de St-Marcellin

/ Recette originale colorée d'une réduction de betterave, ricotta aux herbes et légumes de saison

Gnocchi al Pesto de Saison et son Cœur de Burrata [©]

/ Pesto basilic-courgette : crème de courgettes, pesto de basilic frais & graines de courge, montés au parmesan DOP 24 mois

Gnocchi "al Tartufo" et Burrata crémeuse

/ Onctueuse crème de truffes* surmontée d'une demi-burrata crémeuse et légumes de saison

15^{€50}

18^{€50}

17^{€50}

20^{€50}

18^{€50}

21^{€50}

19^{€50}

22^{€50}

LE GRATINÉ UNIQUEMENT LE SOIR & SAMEDI MIDI

18[€]

Notre plat signature revisité en version gratiné. **Uniquement pour les gourmands !**

/ Nos Gnocchi de pomme de terre, confit d'oignons déglacé au vin blanc et crème paysanne infusée à la Coppa
Plat gratiné au fromage du moment accompagné d'une salade verte

© : Cœur de burrata entièrement confectionné par nos soins

* Les truffes ne sont pas bio car ce sont des produits sauvages, non éligibles au label AB !
Notre crème de truffes contient 4% de truffe d'été (Tuber Aestivum Vitt.)

RISOTTI

Laissez-vous surprendre par l'une de nos recettes de risotti, aux associations uniques, simplement irRIZistibles !

Risotto de Petit Épeautre à la crème légère de St-Marcellin 17^{€50}

/ Petit épeautre croquant, onctueuse crème de St-Marcellin, quenelle de ricotta et légumes de saison

Risotto Zucchini & Scamorza et son Chèvre Frais 19[€]

/ Délicieux risotto à la crème de courgette & scamorza affumicata, quenelle de chèvre frais, écailles de parmesan DOP 24 mois et légumes de saison

Risotto d'Été et son Coeur de Burrata 19[€]

/ Onctueux risotto à la crème de poivrons, écailles de parmesan DOP 24 mois et légumes de saison

Risotto al Taleggio* et son Coeur de Burrata Tartufata 19^{€50}

/ Généreux risotto au Taleggio et crème fromagère, écailles de parmesan DOP 24 mois et légumes de saison

SPECIALITÀ DELLA TRATTI'TEAM

Découvrez nos spécialités qui évoluent au fil des saisons et des inspirations !

Arancini de Risotto 15^{€50}

/ Sphères de risotto, façonnées à la main selon la recette du moment, panées maison et salade verte

Sauce tomate ou Sauce fromagère au choix

Big Lasagna Végétale 16^{€50}

/ Lasagnes garnies aux légumes de saison, béchamel végétale et salade verte

Big Lasagna Carnée 18^{€50}

/ Lasagnes traditionnelles garnies d'un ragoût de boeuf et de porc mijoté, béchamel et salade verte

Pasta "Trofiotte" alle Polpette 19^{€50}

/ Pâtes fraîches artisanales en direct des Pouilles du "Pastificio Cardone", ragoût de boeuf et de porc longuement mijoté dans notre sauce tomate et polpette (boulettes de boeuf et de porc)

CARNE

Parmi notre large choix végétarien, voici nos 2 propositions carnées pour un menu 100% inclusif !

"Consommez moins, mais mieux" résume bien la place laissée à la viande sur notre carte !

Brasato di Carne 22[€]

/ Braisé de bœuf longuement mijoté, carottes fondantes et pommes de terre au four

Milanaise de Veau 23^{€50}

/ Escalope de veau à la "Milanaise", panée par nos soins, pommes de terre au four et salade verte

© : Coeur de burrata entièrement confectionné par nos soins

* Fromage au lait de vache à pâte molle provenant de Lombardie.

 Sans gluten

 Vegan

 Avec viande

Comme toute notre carte, nos desserts sont entièrement FAITS MAISON !

DOLCI DOLCI

Craquez pour l'un de nos incontournables desserts et terminez votre repas sur une note gourmande !

Mousse Choco' Végétale

6 €⁵⁰

/ Mousse au chocolat suprenante de légèreté grâce à notre ingrédient secret (ou pas)

Panna Cotta Alla Marmellata

6 €⁵⁰

/ Panna cotta* servie avec une confiture

Fraise ou Framboise ou Abricot ou Crème de marron ou Pêche de vigne ou Caramel Beurre Salé

Tendresse Choco-Courgette Supp. boule de glace +2 €

6 €⁵⁰

/ Étonnant gâteau chocolat-courgette et notre crème fouettée, irrésistible !

Tratti'misù

7 €

/ Tiramisù mêlant une crème de mascarpone à des boudoirs légèrement trempés dans le café

Bellissima Torta aux Fruits Supp. boule de glace +2 €

8 €

/ Tarte aux fruits de saison, crème pâtissière à la vanille et crème fouettée

La P'tite Assiette de From' (~ 1 personne)

7 €

/ Assortiment de fromages locaux selon l'arrivée et la saison avec confiture

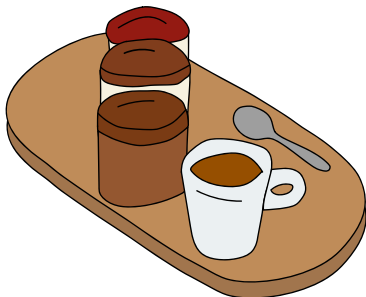


Café ou Thé Gourmand

9 €⁵⁰

/ Trio de nos mini-desserts et Café ou Thé au choix (Selon le choix du café ou thé, un supplément peut être appliqué)

Mini Mousse Choco' Végétale & Mini Panna Cotta* Alla Marmellata & Mini Tratti'misù



Avec un digestif (2cL)
+2 €

Cafés au choix

Espresso
Ristretto
Allongé
Décaféiné
Noisette (+0.60€)

*contient de la gélatine d'origine animale

 Sans gluten

 Vegan



Supp.
Crème
Fouettée
Maison
1^{€50}

GELATI GELATI

Rafraîchissantes et gourmandes, nos coupes glacées valorisent les superbes glaces artisanales "Terre adélice".

Gelati "Terre adélice" *Pour une boule supplémentaire +2[€]*

/ Vanille  ou Fleur de lait  ou Chocolat Noir  ou Café  ou Pistache  ou Sureau 
ou Fraise  ou Framboise  ou Citron  ou Melon  ou Pêche de Vigne 

3^{€50}
la boule

Affogato *Supplément Amaretto (2cL) +1^{€50}*

/ Double espresso, boule de glace vanille "Terre adélice"



6[€]

Frutta Melba du Moment

/ 1 boule de glace vanille et 1 boule de sorbet "Terre adélice", fruits du moment, crème fouettée et meringues maison

8[€]

Colonel

/ 2 boules de sorbet citron "Terre adélice" arrosées de Vodka "Max&O" (4cL)

8[€]

 Sans gluten

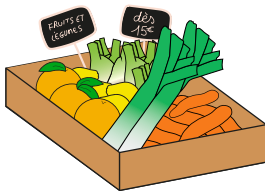
 Vegan

NOS PANIERS

(Re)trouvez vos produits préférés en paniers dans notre épicerie.

Laissez-vous surprendre par une sélection de nos produits d'exception !

La composition des paniers évolue selon la saison



C'est le réflexe hebdomadaire
à avoir ou le cadeau ultime
à offrir à vos proches
ou vos collaborateurs !



Boutique en ligne

Du Bon, du Beau, du Bio chez Trattino !

Entre approvisionnement Bio-local, offre gourmande et lutte contre le gaspillage alimentaire, **notre restaurant propose une cuisine faite maison et élaborée minute.**

Nos plats d'inspiration italienne permettent de valoriser de façon artisanale et généreuse des **produits bio-paysans, locaux et équitables.**



ÉPICERIE



RESTAURANT



BAR-CAFÉ



ÉVÉNEMENTS

CB, Espèces et Titres restaurants acceptés.
AMEX et chèques non acceptés.
Prix en euros toutes taxes et service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande en format papier ou ici →



Les viandes (boeuf, poulet, dinde, veau et porc) entrant dans la composition de nos plats ont pour origine garantie la France (naissance, élevage, abattage). Documents attestant de la traçabilité de nos viandes disponibles sur demande en format papier ou en scannant le QR code →

