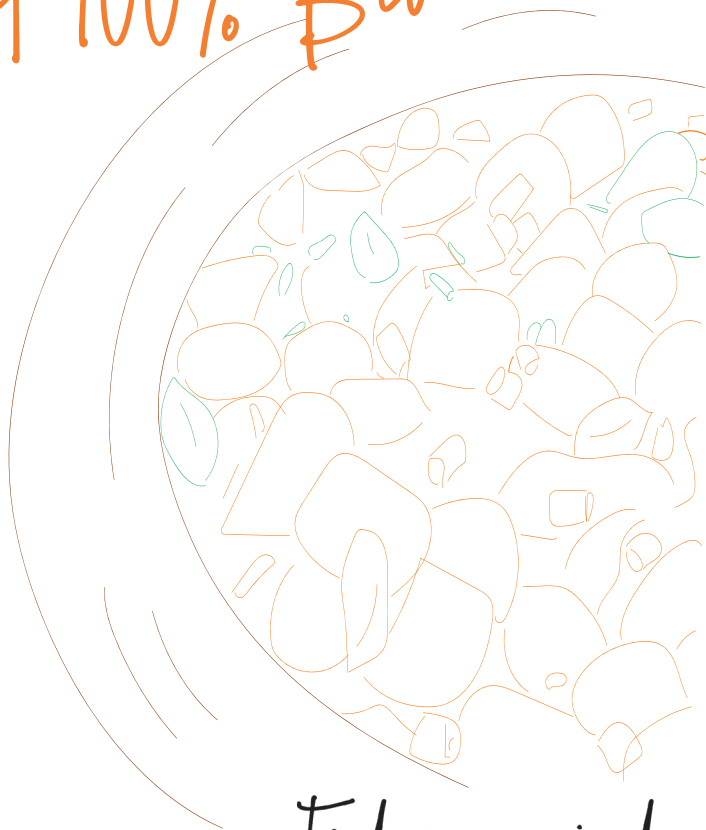


# RESTO



Tous nos plats sont préparés  
maison et 100% Bio\*



Food your mind

*\*Les truffes et les anchois ne sont pas labellisées Bio  
car ce sont des produits sauvages, non éligibles au label AB !*

DISPONIBLE TOUTE LA JOURNÉE

# GRIGNOTAGES

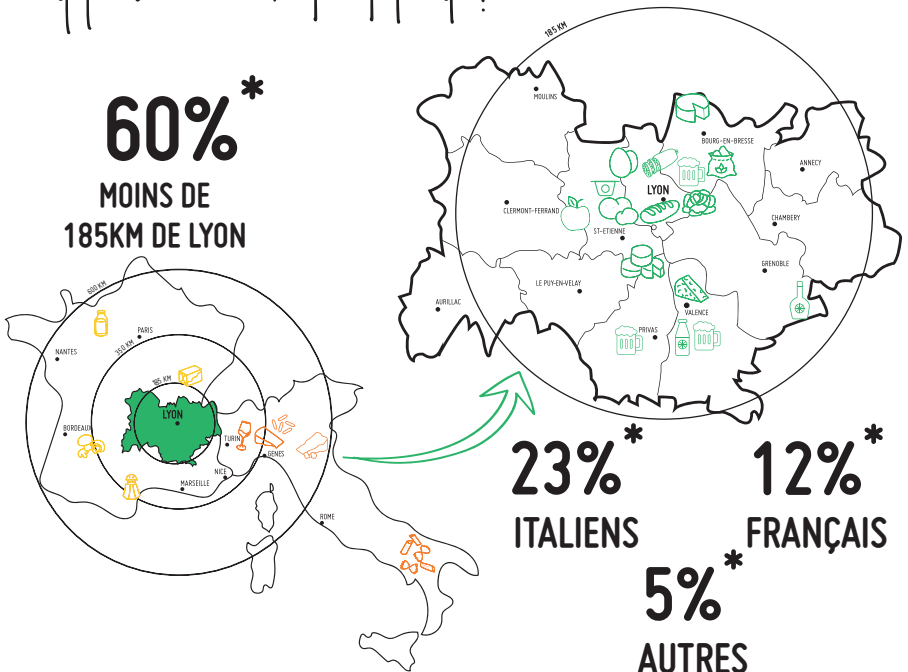
Au goûter ou à l'apéro, entre amis ou en solo, venez picorer chez Trattino !

<b>Cacahuètes Grillées &amp; Salées</b>  	4 €
<b>Chips Artisanales</b>   <i>/ CroustiSud, Mudaison (Hérault)</i>	4 €50
<b>Pois Chiches Grillés</b> (saveur du moment)   <i>/ Les Lumineuses, Belleville-en-Beaujolais (Rhône)</i>	4 €50
<b>Pistaches Grillées et Salées</b>  	4 €50
<b>Ravitos</b> (biscuits apéritifs addictifs aux herbes de Provence)  <i>/ La Miecyclette, Lyon (Rhône)</i>	5 €50
<b>Tarallini</b> (biscuits apéritifs italiens à l'huile d'olive et au fenouil) <i>/ Alce Nero, Castel San Pietro Terme (Italie)</i>	6 €

 Sans gluten

 Vegan

Notre approvisionnement est local !



\* 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 !

## 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 Miécycllette", Lyon (Rhône).*

### Saint-Marcellin IGP

7€

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

### Duo de Rigottes de Chèvre

7€50

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

### L'Assiette de Fromage (~ 2 personnes)

12€

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

## CHARCUTERIES

*Sélection de produits charcutiers artisanaux, français et italiens. Servis avec du pain frais de "La Miécycllette", Lyon (Rhône).*

### Terrine de Campagne (pur porc)

10€

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

### Prosciutto Cotto, Assiette de Jambon Blanc (sans nitrites)

10€50

Chiffonnade de jambon blanc finement tranché par nos soins, beurre fermier & cornichons  
/ *Salumificio Pedrazzoli, San Giovanni del Dosso (Mantova, Italie)*

### Assiette de Saucisson Italien (sans nitrites)

11€

Rosace de Saucisson Cacciatore AOP tranché par nos soins, beurre fermier & cornichons  
/ *Salumificio Pedrazzoli, San Giovanni del Dosso (Mantova, Italie)*

### L'Assiette de Charcuterie (~ 2 personnes)

13€

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

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 Micyclette", Lyon (Rhône).

## Chiche le Houmous

/ Classique Houmous de pois chiches au tahin, huile d'olive, ail et cumin

7€

## Tartinable Végé

/ Surprenant tartinable végétal ! Poivrons rouges, tofu, lentilles corail, échalotes, ail et graines de courge

7€50

### UNIQUEMENT DISPONIBLE SUR LES TEMPS DE SERVICE

## Sexy Zucchini

/ Courgettes à l'huile et rôties au four accompagnées de chèvre frais et graines de courges torrifiées

8€

## Melanzana al Forno

/ Tranches d'aubergine rôties au four, scamorza affumicata fondante, sauce tomate et piment

8€50

## Arancini de Risotto

/ Sphères de risotto, façonnées à la main selon la recette du moment, panées maison  
Sauce tomate ou Sauce fromagère au choix

8€ 15€  
les 3 les 6

## Trio de Houmous

/ Déclinaison de 3 mini houmous : notre houmous de pois chiches et 2 houmous aux saveurs du moment

8€50

## Burrata Crémeuse

/ Burrata crémeuse, servie sur un lit de salade verte

9€50

## Cœur de Burrata<sup>®</sup> Tartufato

/ (Re)découvrez notre cœur de burrata sublimé par une crème de truffes\*

10€50

### La Focaccia

## Focaccia Al Pomodoro

/ Focaccia moelleuse nappée de notre sauce tomate longuement mijotée

7€50

## Garlic Focaccia & Cœur de Burrata<sup>®</sup>

/ Focaccia moelleuse façon garlic bread accompagnée de sa cuillère de notre cœur de burrata<sup>®</sup>

9€50

\*Truffe en saumure (0,3%) (truffe d'été, eau, sel, arôme naturel de truffe)

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).

## Les Antipasti

### La Mini Planche Découverte (~ 2 personnes)

/ Assortiment de 4 antipasti en version mini : Tartinable Végé, Chiche le Houmous, Focaccia Al Pomodoro et Cœur de Burrata®

16€

### La Planche Découverte (~ 4 personnes)

/ Assortiment de 4 antipasti : Tartinable Végé, Chiche le Houmous, Focaccia Al Pomodoro et Cœur de Burrata®

28€

### La Planche Dégustation Mozza

/ Mozzarella di bufala, burrata crémeuse et Cœur de Burrata® Tartufato\* accompagnés de notre Focaccia Al Pomodoro

29€<sup>50</sup>

## Les Végés

### La P'tite Végé (~ 2 personnes)

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

12€

### La Grande Végé (~ 4 personnes)

/ Houmous, tartinable du moment et assortiment de 5 fromages locaux et 3 grignotages\*

23€

## Les Mixtes

### La P'tite Mixte (~ 2 personnes)

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

12€<sup>50</sup>

### La Grande Mixte (~ 4 personnes)

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

24€

## La Focaccia

### La P'tite Planche

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

13€

### Focaccia Fever **UNIQUEMENT DISPONIBLE LES JEUDIS SOIR**

/ Focaccia moelleuse revisitée chaque semaine en version carnée ou végété

4€<sup>50</sup> 13€ 24€<sup>50</sup>

1 part 3 parts 6 parts



# MENUS & FORMULES

## Formules du midi

*midi en semaine uniquement  
(hors jours fériés)*

Recettes réinventées chaque jour  
au fil des saisons et des inspirations

18€

Plat du jour + dessert du jour

13<sup>€50</sup>

Plat du jour seul

6€

Dessert du jour seul

*(selon disponibilité)*



## Menu Studenti\*

*midi en semaine uniquement  
(hors jours fériés)*

13€

**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*

## Menu Bambini

11€

**Jus de Fruits Artisanal  
ou Sirop ou Limonade ou Diabolo**

+

**Mini Gnocchi ou Pasta**

*(sauce au choix : TOMATE ou FROMAGE ou PAGLIÙ)*

+

**Yaourt Fermier ou Fruit ou Cookie Maison  
ou Boule de Glace *Supp. boule de glace +2<sup>€50</sup>***

# 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 torrifiées

3<sup>€50</sup>

## P'tite Croquante

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

4<sup>€50</sup>

## Gaspacho

/ La soupe fraîche de saison, accompagnée de féta & graines de courge torrifiées  
/ by À Côté, Avignon (Vaucluse)

5<sup>€</sup>

## Patata al Forno

/ Pommes de terre rôties au four, mayonnaise épicée et pickles maison

7<sup>€50</sup>

# INSALATISSIME

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



## Caprese

/ Incontournable salade de tomates et mozza sur un lit de salade verte, crudités du moment et gressins  
Fraîcheur assurée !

14<sup>€</sup>

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

/ Petit Épeautre assaisonné au parmesan, salade verte, crudités du moment, houmous du moment, dès de Feta et légumes de saison

15<sup>€</sup>

## 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", crudités du moment et écailles de parmesan DOP 24 mois

15<sup>€</sup>

## Cesarina

/ Salade César revisitée, émincé de poulet alla gremolata (pesto de persil, citron, ail, parmesan), crudités du moment, écailles de parmesan DOP 24 mois et sauce fromagère

15<sup>€50</sup>

## Super Sportiva (option )

/ Petit Épeautre, salade verte, crudités du moment, houmous, émincé de poulet alla gremolata (pesto de persil, citron, ail, parmesan) et légumes de saison. Équilibrée et parfaite pour être powerfull !

16<sup>€</sup>

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

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

16<sup>€50</sup>



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 <sup>€50</sup>	15 <sup>€50</sup>
13 <sup>€50</sup>	16 <sup>€50</sup>
13 <sup>€50</sup>	16 <sup>€50</sup>

## — Nos irresistibles

### Gnocchi alla Arrabbiata

/ Sauce Al Pomodoro, relevée au piment, ail et poivrons

### Gnocchi alla Pizzaiola

/ Sauce Al Pomodoro et demi-mozzarella di Bufala

### Pink Gnocchi à la crème légère de St-Marcellin

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

### Gnocchi al Pesto de Saison et son Cœur de Burrata<sup>©</sup>

/ Pesto basilic-courgette : crème de courgettes, pesto de basilic frais & graines de courge

### Gnocchi "al Tartufo" et Burrata crémeuse

/ Onctueuse crème de truffes\* surmontée d'une demi-burrata crémeuse

15 <sup>€50</sup>	18 <sup>€50</sup>
15 <sup>€50</sup>	18 <sup>€50</sup>
18 <sup>€</sup>	21 <sup>€</sup>
19 <sup>€</sup>	22 <sup>€</sup>
20 <sup>€</sup>	23 <sup>€</sup>

## LE GRATINÉ UNIQUEMENT LE SOIR & SAMEDI MIDI

19<sup>€50</sup>

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

/ Nos Gnocchi de pommes de terre, confit d'oignons déglacé au vin blanc et crème paysanne infusée au jambon blanc. 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 risotto, aux associations uniques, simplement irRIZistibles !

**Risotto de Petit Épeautre à la crème légère de St-Marcellin** 18€

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

**Risotto Zucchini & Scamorza et son Chèvre Frais** 19€

/ Délicieux risotto à la crème de courgette & scamorza affumicata, quenelle de chèvre frais

**Risotto d'Été et son Cœur de Burrata** 19€

/ Onctueux risotto à la crème de poivrons et cœur de burrata

**Risotto al Taleggio et son Cœur de Burrata Tartufata** 19€<sup>50</sup>

/ Généreux risotto au Taleggio\* et crème fromagère, surmonté d'un Cœur de Burrata Tartufata\*

# SPECIALITÀ DELLA TRATTI'TEAM

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

**Big Lasagna Végétale** 18€

/ Lasagnes garnies d'une ratatouille fine d'été, tofu fumé, béchamel végétale & salade verte

**Big Lasagna Carnée** 19€<sup>50</sup>

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

**Pasta Ragù & Polpette** 19€<sup>50</sup>

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

**Pasta alla Puttanesca** 19€<sup>50</sup>

/ Pâtes fraîches artisanales (trofiette) en direct des Pouilles du "Pastificio Cardone" à la sauce Al Pomodoro, anchois\*, olives et câpres surmontées d'une demi-burrata crémeuse

# 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€<sup>50</sup>

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

**Milanaise de Veau** 23€<sup>50</sup>

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

© : Cœur de burrata entièrement confectionné par nos soins

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

\*Truffe en saumure (0,3%) (truffe d'été, eau, sel, arôme naturel de truffe)

\*Truffes et anchois ne sont pas labellisées Bio car ce sont des produits sauvages, non éligibles au label AB !



Vegan



Avec poisson



Sans gluten






Avec viande



Contient de l'alcool

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€<sup>50</sup>  
*/ Mousse au chocolat surprenante de légèreté grâce à notre ingrédient secret (ou pas)*

**Panna Cotta Alla Marmellata**   6€<sup>50</sup>  
*/ Panna cotta\* servie avec une confiture  
Fraise ou Framboise ou Abricot ou Crème de marron ou Pêche de vigne*

**Sir Virgin Baba** *Supp. pipette de Rhum Ambré (1 cL) +2€* 6€<sup>50</sup>  
*/ Baba au sirop du moment, compotée de fruits de saison et crème fouettée*

**Torta Limone & Ricotta** *Supp. boule de glace +2€<sup>50</sup>* 7€  
*/ Tarte garnie de Ricotta et recouverte d'une Lemon Curd (crème de citron) et crème fouettée*

**Tratti' misù**  7€<sup>50</sup>  
*/ Tiramisù mêlant une crème de mascarpone à des boudoirs légèrement trempés dans le café*

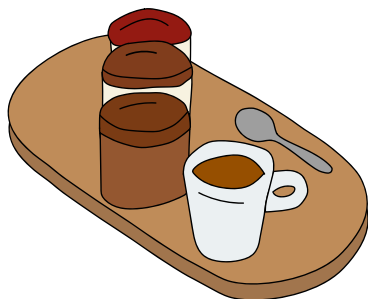
**Bellissima Torta aux Fruits** *Supp. boule de glace +2€<sup>50</sup>* 8€  
*/ Tarte aux fruits de saison, crème pâtissière à la vanille et crème fouettée*

**La P'tite Assiette de From'** (~ 1 personne)    
*/ Assortiment de fromages locaux selon l'arrivée et la saison avec confiture*



7€<sup>50</sup>

**Café ou Thé Hyper Gourmand**  10€<sup>50</sup>  
*/ 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€<sup>50</sup>*

### Cafés au choix

Espresso  
Ristretto  
Allongé  
Décaféiné  
Noisette (+0.60€)

\*Contient de la gélatine d'origine animale

 Disponible toute la journée  Sans gluten  Vegan

# GELATI GELATI



Supp.  
Crème  
Fouettée  
Maison  
1 €50

Supp.  
Meringue  
Maison  
2 €

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

**Gelati "Terre adélice"** *Pour une boule supplémentaire +2 €50*

/ Glaces: Vanille ou Fleur de lait ou Café ou Noisette ou Pistache

/ Sorbets (V): Chocolat Noir ou Fraise ou Framboise ou Citron-Basilic ou Pêche de Vigne

3 €50  
la boule

**Affogato** *Supplément Amaretto (2cL) +2 €*

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



6 €50

**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 €

**Coppa del Nonno** *Supplément Amaretto (1cL) +1 €* (A)

/ Crème glacée maison saveur café, biscuits fondants et éclats de chocolat

8 €

**Le Piémontais**

/ 2 boules de glace noisette "Terre adélice", sauce chocolat, amandes grillées et crème fouettée

8 €

**Colonel Basilic** (A)

/ 2 boules de sorbet citron-basilic "Terre adélice" arrosées de notre Vodka "Max&O" infusée à l'hibiscus (4cL)

8 €



Disponible toute la journée



Contient de l'alcool



Sans gluten



Sorbet 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



Boutique en ligne

13 €95

EMBALLAGE INCLUS



### DÉCOUVERTE APÉRITIF BIO

(avec ou sans alcool)

DULION AVANT GARDE 33CL

ou LIMONADE CITRON BIERCORS 33CL

CRUSTICHE SÉSAME SEL CHICHE 90G

OLIVES MIXTES OLIVE OLIVAL D'OURO 300G

34 €95

EMBALLAGE INCLUS



### DOLCE VITA BIO

PÂTES FOGIE SÈCHE CARDONE 500G

GRESSINS AU ROMARIN LA BUONA TERRA 150G

SAUCE A LA NORMA 530 ETTARI 260G

CRÈME OLIVES 530 ETTARI 110G

VIN ROUGE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 75CL

# 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 (bœuf, 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 →

