

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 !

Cacahuètes Grillées & Salées  

4 €

Chips Artisanales  

/ CroustiSud, Mudaison (Hérault)

4 €50

Pois Chiches Grillés (saveur du moment)  

/ Les Lumineuses, Belleville-en-Beaujolais (Rhône)

4 €50

Pistaches Grillées et Salées  

4 €50

Ravitos (biscuits apéritifs addictifs aux herbes de Provence) 

/ La Miecyclette, Lyon (Rhône)

5 €50

Tarallini (biscuits apéritifs italiens à l'huile d'olive et au fenouil)

/ Alce Nero, Castel San Pietro Terme (Italie)

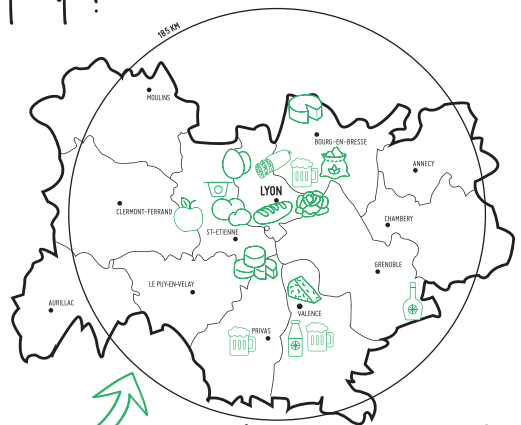
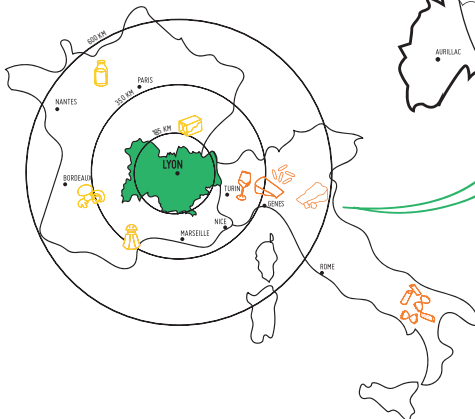
6 €

 Sans gluten

 Vegan

Notre approvisionnement est local !

60%*
MOINS DE
185KM DE LYON



23%*
ITALIENS

12%*
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 !

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

7€

Saint-Marcellin IGP moulu 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 Miecyclette", 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



Sans gluten



Avec viande

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 Miecycllette", Lyon (Rhône).

Chiche le Houmous

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

7€

Tartinable Végé

/ Surprenant tartinable végétal ! Tofu fumé, lentilles vertes, champignons et graines de courges torréfiées

7€50

UNIQUEMENT DISPONIBLE SUR LES TEMPS DE SERVICE

Sexy Pumpkin

/ Butternut et potimarron rôties au four, cœur de Gorgonzola et graines de courge torréfiées

7€50

Patata Brava

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

7€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[®] Tartufata

/ (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[®]

/ Focaccia moelleuse façon garlic bread accompagnée d'une cuillère de notre cœur de burrata[®]

9€50

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

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€⁵⁰

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€⁵⁰

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€⁵⁰ 13€ 24€⁵⁰
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€^{€50}

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€^{€50}*

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 €50

P'tite Croquante

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

4 €50

Soupe de Saison

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

/ by À Côté, Avignon (Vaucluse)

5 €

Purée Fondante

/ Onctueuse purée de pommes de terre réalisée par nos soins avec une légère crème paysanne

8 €50

INSALATISSIME

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

Supp. Sauce
Fromagère
Maison
2 €50

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

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

15 €

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

15 €

Cesarina

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

15 €50

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 €

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, crème balsamique

16 €50



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 All'Amatriciana

/ Sauce Al Pomodoro infusée au speck, relevée au piment et agrémentée de Pecorino

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®

/ Pesto persillé : crème & beurre persillés et montés au parmesan

Gnocchi "al Tartufo" et Burrata crémeuse

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

15 ^{€50}	18 ^{€50}
15 ^{€50}	18 ^{€50}
18 [€]	21 [€]
19 [€]	22 [€]
20 [€]	23 [€]

LA GNOCCHIFLETTE UNIQUEMENT LE SOIR & SAMEDI MIDI

19^{€50}

Notre plat signature revisité en version tartiflette. 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 aux herbes

Risotto alla Zucca et son Cœur de Gorgonzola 19€

/ Délicieux risotto à la crème de courge et quenelle de cœur de gorgonzola et mascarpone

Risotto d'Hiver et son Cœur de Burrata 19€

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

Risotto al Taleggio et son Cœur de Burrata Tartufata 19€⁵⁰

/ Généreux risotto au Taleggio* et crème fromagère, surmonté d'un Cœur de Burrata[©] Tartufato*

SPECIALITÀ DELLA TRATTI'TEAM

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

Big Lasagna Végétale 18€

/ Lasagnes garnies aux champignons, épinards, tofu fumé, béchamel végétale & salade verte

Big Lasagna Carnée 19€⁵⁰

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

Pasta Ragù & Polpette 19€⁵⁰

/ 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 maison (boulettes de bœuf et de porc)

Pasta Zucca, Noci & Gorgonzola 19€⁵⁰

/ Pâtes fraîches artisanales (trofiette) en direct des Pouilles du "Pastificio Cardone" à la crème de courge, pesto de Noix maison et quenelle de cœur de gorgonzola et mascarpone

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 !

Stracotto di Carne 22€⁵⁰

/ Braisé de bœuf longuement mijoté, carottes fondantes et purée crémeuse

Milanaise de Veau 23€⁵⁰

/ Escalope de veau façon "Milanaise", panée par nos soins, purée crémeuse 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



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

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

6€50

Panna Cotta Alla Marmellata

/ Panna cotta* servie avec une confiture

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

6€50

Sir Virgin Baba *Supp. pipette de Rhum Ambré (1 cL) +2€*

/ Baba au sirop du moment, compotée de fruits de saison et crème fouettée

6€50

Tendresse 100% Choco *Supp. boule de glace +2€50*

/ Gâteau au chocolat, pointes de caramel et crème fouettée, simplement irrésistible

7€

Tratti'misù

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

7€50

Bellissima Tarte Tatin *Supp. boule de glace +2€50*

/ Tarte Tatin traditionnelle, caramel maison et crème fouettée

8€

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

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



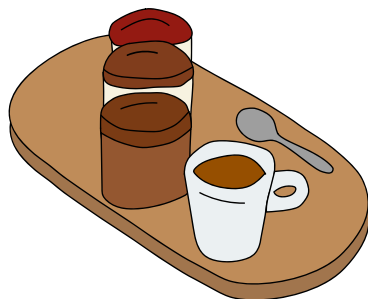
7€50

Café ou Thé Hyper Gourmand

/ 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

10€50



Avec un digestif (2cL)
+2€50

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 Cacahuète ou Chataîgne aux marrons confits

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

3 €50
la boule

Affogato Supplément Amaretto (2cL) +2 €

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



6 €50

Monte Bianco

/ 2 boules de glace vanille "Terre adélice", crème de marron, crème fouettée et meringues maison

8 €

Piémontais

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

8 €

Golosissima

/ 1 boule cacahuète, 1 boule chocolat, caramel beurre salé, cacahuètes toastées et crème fouettée

8 €

Colonel (V)

/ 2 boules de sorbet citron "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

CROUSTICHE SÉSAME SEL CHICHE 90G

OLIVES MIXTES OLIVE OLIVAL D'OURO 300G



34 €95

EMBALLAGE INCLUS

DOLCE VITA BIO

PÂTES FOGLIE 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

