

— LE CLAN DES MAMMA —
ANDREA
— Trattoria Familiare —

La nostra mamma ha selezionato i migliori prodotti di tutte le regioni d'Italia
Notre Mamma a sélectionné les meilleurs produits de toutes les régions d'Italie

_____ 7.5
SPRITZ CLASSICO 18cl
Le classique (et le meilleur)
Aperol
Prosecco
Orange
Perrier

_____ 7.5
CAMPARI SPRITZ 18cl
L'autre classique (et le meilleur aussi)
Campari
Prosecco
Orange
Perrier

_____ 8
FRESCO SPRITZ 18cl
Fraîcheur garantie
Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
Fleur de sureau Luxardo

_____ 8
BASILICO SPRITZ 18cl
Pour les plus sauvages...
Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilico
Perrier

APERITIVO!

du mardi au vendredi, de 19h00 à 20h00

_____ 5
SPRITZ 18cl

_____ 3
SUCCO DI FRUTTA 20cl

_____ 3/5
BIRRA 25cl/50cl

L'ORIGINE DEI NOSTRI PRODOTTI

LES POUILLES



Burrata

Notre Burrata est originaire des Pouilles et provient du fameux producteur **Del Gaudio**. Comme la Ferrari, il n'y a rien de mieux. La Burrata est un fromage frais au lait de bufflonne, un peu comme la Mozzarella mais généreusement farci d'un cœur crémeux.

Stracciatella

La Stracciatella est la spécialité de **Del Gaudio**, producteur situé en plein cœur des Pouilles. Le meilleur, d'après Andrea. La Stracciatella est fabriqué à base de lait de bufflonne, il ravira les amateurs de Mozzarella et Burrata avec sa texture crémeuse et fondante. La crème de la crème (de la Burrata!).

CAMPANIE



Pomodoro San Marzano AOP

Les fameuses tomates San Marzano sont récoltées à la main dans la région Campanie. Elles sont connues pour leur couleur rouge vif et leur forme allongée. Elles sont protégées par une Appellation d'Origine Protégée. La « Monica Bellucci » de la tomate.

TOSCANE



Tartufo

Les truffes sont le péché mignon d'Andrea, c'est pour cette raison qu'elle sélectionne les meilleures truffes de chez **Marcelli Tartufi**.

LAZIO



Olive Leccino

L'olive Leccino est l'une des principales variétés d'olive cultivées dans la région Lazio, elle donne une olive noire au goût doux et léger.

PIEMONTE



Gorgonzola

Notre Gorgonzola DOP est produit avec beaucoup d'amour dans la région du Piémont

EMILIA ROMAGNA



Parmigiano Reggiano

Le Parmesan de Andrea est produit dans une zone limitée en Emilie-Romagne, au sud de la Lombardie. Notre Parmigiano Reggiano est protégée par une Appellation d'Origine Protégée... et par Andrea.



PROVINCE AUTONOME DE BOLZANO

Speck dell'Alto Adige

Le Speck dell'Alto Adige est le nom d'un jambon fumé et épicé typique de la province autonome de Bolzano-Tyrol du Sud. La Rolls Royce du jambon!

OMBRIE



Mortadelle

La célèbre mortadelle est ici un produit plus atypique puisqu'elle est composée de viande de sanglier et de truffe. De quoi la rendre irrésistible... Elle provient du célèbre producteur **Renzini**, situé dans la petite ville de Norcia dans la province de Pérouse.

ANTIPASTI

Da condividere o no
À partager ou pas

22

IL PIATTO DELLA MAMMA

Planche de la Mamma

Encornets, croquettes de mozza, stracciatella, charcuterie, gressins, sauce tartare

7

CALAMARI ALLA ROMANA salsa tartara

Encornets à la romaine, sauce tartare

8

CROCCHETTE DI MOZZARELLA E SPECK dell' Alto Adige

Croquettes de mozzarella & Speck dell' Alto Adige

10

BURRATA (100g) con pomodori ciliegia

Burrata (100g) de chez Del Gaudio, tomates cerise

12.5

BURRATA PARMA (100g) con rucola, Prosciutto di Parma DOP 18 mesi

Burrata (100g) de chez Del Gaudio, roquette, jambon de Parme DOP 18 mois

15

BURRATA AL TARTUFO (100g), pomodori ciliegia, rucola

Burrata (100g) de chez Del Gaudio aux véritables morceaux de truffe de chez Marcelli Tartufi, tomates cerise, roquette

10.5

STRACCIATELLA di Del Gaudio con grissini

Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata) de Del Gaudio, gressins

13

TAGLIERE DI SALUMI con grissini

Speck, Mortadelle à la truffe de chez Renzini, Jambon de Parme DOP 18 mois et gressins

10

MORTADELLA AL TARTUFO

Assiette de notre mortadelle à la truffe de chez Renzini

SECONDI PIATTI

15

PENNE DELLA MAMMA

Burrata di Del Gaudio, Speck dell'Alto Adige, salsa di pomodoro
San Marzano AOP, basilico
Burrata di Del Gaudio, Speck dell'Alto Adige, sauce tomates
San Marzano AOP, basilic

14

SPAGHETTI CARBONARA

La crème de la crème

16

POLLO AL LIMONE E BASILICO, patate novelle, rucola

Poulet au citron et basilic, câpres, pommes grenailles, roquette

15

PARMIGIANA

Melanzane grattinate con la Mozzarella di Bufala Valcolatte, Rucola
Gratin d'aubergines gratinées à la Mozzarella di Bufala Valcolatte, roquette

20

TAGLIATA DI MANZO, Pesto, Parmigiano, patate novelle e rucola

Rumsteck émincé, Pesto, copeaux de Parmesan, pommes grenaille, roquette

17

HAMBURGER al Gorgonzola DOP, patate fritte, insalata

Hamburger au Gorgonzola DOP, frites, salade

17

BISTECCA ALLA TARTARA Parmigiano Reggiano DOP,

pomodori canditi, olive leccino, olio d'oliva, patate fritte, insalata

Tartare de boeuf, Parmesan, tomates confites, olives noires leccino,
huile d'olive, frites, salade

18

TARTARE DI SALMONE AL LIMONE, capperi, olive

leccino, patate fritte, rucola

Tartare de saumon au citron, câpres, olives leccino, frites, roquette

16

INSALATA ITALIANA VERA

Burrata di Del Gaudio, prosciutto di Parma, olive leccino, rucola,
pomodorini, Pesto, grissini

Burrata di Del Gaudio, jambon de Parme, olives leccino,
roquette, tomates cerise, Pesto, gressins

17

INSALATA ANDREA

Rucola, Mozzarella di Bufala Valcolatte, Salmone marinato,
avocado, ravanelli, pomodorini

Roquette, Mozarella di Bufala Valcolatte, Saumon mariné,
avocat, radis, tomates cerise

DOLCI

Come sua mamma, Andrea vuole far piacere a tutti. È con grande passione che prepara tutti i nostri dolci sul posto ogni giorno.
Comme sa propre Mamma, Andrea aime faire plaisir. C'est avec beaucoup de passion qu'elle prépare tous nos desserts sur place chaque jour.

8

TIRAMISU caffè e Amaretto

Le vrai, l'unique

7

PANNA COTTA, granola e frutto della passione

Panna cotta Granola et fruits de la passion

8

CHEESECAKE RICOTTA, limone

C'est avec la ricotta que les italiens de little Italy revisitent la tradition américaine...

9.5

TORTINO AL CIOCCOLATA,

dal cuore morbido

Moelleux au chocolat, Mascarpone

9.5

CAFFÈ GOURMET

Le vrai italien et quelques douceurs italiennes

BRUNCH

22

LA FORMULA DEL BRUNCH DI ANDREA

Ogni domenica
Tous les dimanches

LE ESPRESSIONI DI ANDREA

Che Figata
C'est vraiment cool

Basta!
Assez! ou C'est tout! Exemple: una Pizza e basta » ou criez-le aux gens qui chantent encore à 4 heures du matin devant votre fenêtre : « BASTA! »

L'appetito vien mangiando
L'appétit vient en mangeant

Chi cava il sonno, non si cava la fame
On peut résister au sommeil, mais pas à la faim

Chi ruba un uovo oggi, ruba una bue domani
Qui vole un œuf aujourd'hui, vole un bœuf demain

Mmmm cazzo che buono!
Mmmm Dieu que c'est bon!

Carestia prevista, non viene mai
Famine prévue peut être évitée

Chi va a letto senza cena, tutta la notte si demena
Qui se couche sans souper passe la nuit à s'agiter

Tanto buono che non val niente
Tel est si bon qu'il n'est bon à rien

La fame è il miglior intingolo
La faim est la meilleure sauce

Chi ha bevuto berrà
Qui a bu boira

IL VOCABULARIO UTILE DI ANDREA

Buongiorno!
Bonjour!

Per favore!
S'il vous plaît!

Puoi darmi il numero del cameriere?
Pouvez vous me donner le numéro du serveur?

Grazie!
Merci!

Passami il sale, per favore
Passe-moi le sel, s'il te plaît

Uno spritz, per favore
Je voudrais un Spritz, s'il vous plaît

Puoi darmi il numero del cameriera?
Pouvez vous me donner le numéro de la serveuse?

Un poco più di Parmigiano
Un peu plus de Parmesan

La stessa cosa per favore
La même chose s'il vous plaît

Colpi sparati per il tavolo!
Tournée de shots pour la table!

Tesoro, hai monete per la mancia?
Chérie, tu as de la monnaie pour le pourboire?

Pago io per tutto
C'est pour moi

— LE CLAN DES MAMMA —
ANDREA
— Trattoria Familiare —

Origine des viandes : UE (voir l'ardoise)

Andrea, 7 rue Brochant – 75017 Paris - 01 42 29 37 62

Prix en euros TTC - TVA 10% et 20% incluse - service compris - No Siret 53753604700013

Les chèques ne sont pas acceptés - Tickets restaurant le midi en semaine uniquement