

— 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

\_\_\_\_\_ 8  
**SPRITZ CLASSICO** 18cl  
Le classique (et le meilleur)  
Aperol  
Prosecco  
Orange  
Perrier

\_\_\_\_\_ 8  
**CAMPARI SPRITZ** 18cl  
L'autre classique (et le meilleur aussi)  
Campari  
Prosecco  
Orange  
Perrier

\_\_\_\_\_ 8.5  
**FRESCO SPRITZ** 18cl  
Fraîcheur garantie  
Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
Fleur de sureau Luxardo

\_\_\_\_\_ 8.5  
**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

# 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 pomodori ciliegia

Prosciutto di Parma DOP 18 mesi

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

15

## BURRATA AL TARTUFO (100g)

Burrata (100g) de chez Del Gaudio aux véritables morceaux de truffe de chez Marcelli Tartufi

9.5

## STRACCIATELLA di Del Gaudio con grissini

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

10

## MORTADELLA AL TARTUFO

Assiette de notre mortadelle à la truffe de chez Renzini

13

## TAGLIERE DI SALUMI con grissini

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

# SECONDI PIATTI

15

## PENNE DELLA MAMMA

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

14

## SPAGHETTI CARBONARA

Les vrais, à l'italienne

18

## RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO

di Marcelli Tartufi, Parmigiano Regiano DOP  
Risotto aux champignons et Truffe de Marcelli Tartufi, copeaux de Parmesan

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 Fior di latte di Salerno, rucola  
Gratin d'aubergines gratinées à la Mozzarella Fleur de lait de Salerne, 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 novelle, insalata

Hamburger au Gorgonzola DOP, pommes grenaille, salade

19

## SCALOPPINA ALLA MILANESE scaloppina di vitello, spaghetti, salsa di pomodoro San Marzano AOP All'Arrabbiata, basilico

Escalope de veau à la Milanaise, spaghetti,  
sauce tomates San Marzano AOP All'Arrabbiata, basilic

18

## TARTARE DI SALMONE AL LIMONE, capperi, olive leccino, patate novelle, rucola

Tartare de saumon au citron, câpres, olives leccino, pommes grenailles, roquette

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  
Le vrai, l'unique

\_\_\_\_\_ 7  
**PANNA COTTA**, granola e frutti rossi  
Panna cotta Granola et fruits rouges

\_\_\_\_\_ 8  
**CHEESECAKE LIMONE**  
Le fameux cheesecake revisité par les italiens de Little Italy...

\_\_\_\_\_ 9.5  
**TORTINO AL CIOCCOLATO**  
con cuore morbido  
Moelleux au chocolat, Mascarpone

\_\_\_\_\_ 9.5  
**CAFFÈ GOURMET**  
Le vrai italien et quelques douceurs italiennes

LE CLAN DES MAMMA

# ANDREA

Trattoria Familiare

## APERITIVO!

du mardi au vendredi, de 19h00 à 20h00

5  
**SPRITZ** 18cl

3  
**SUCCO DI FRUTTA** 20cl

3/5  
**BIRRA** 25cl/50cl

22  
**IL PIATTO DELLA MAMMA**

**Planche de la Mamma**

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

# COCKTAILS

Da bere senza moderazione !

---

## SPRITZ CLASSICO <sup>8</sup><sub>18cl</sub>

Le classique (et le meilleur)

Aperol  
Prosecco  
Orange  
Perrier

---

## CAMPARI SPRITZ <sup>8</sup><sub>18cl</sub>

L'autre classique (et le meilleur aussi)

Campari  
Prosecco  
Orange  
Perrier

---

## FRESCO SPRITZ <sup>8.5</sup><sub>18cl</sub>

Fraîcheur garantie

Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
Fleur de sureau Luxardo

---

## BASILICO SPRITZ <sup>8.5</sup><sub>18cl</sub>

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilico  
Perrier

## I FAVORITI DELLA MAMMA

---

## HUGO <sup>9</sup><sub>18cl</sub>

Gin Bombay Sapphire  
Prosecco  
Menthe  
Citron vert  
Fleur de Sureau Luxardo  
Perrier

---

## VIRGIN MAMAJITO <sup>6</sup><sub>27cl</sub>

Jus de Pomme  
Menthe  
Citron vert  
Perrier

---

## DISARONNO SOUR <sup>9</sup><sub>12cl</sub>

Disaronno  
Jus de citron  
Sirop de sucre de canne

---

## VIRGIN SPRITZ <sup>6</sup><sub>27cl</sub>

Sirop d'orange Spritz  
Orange  
Perrier

# BIBITE

Trenta monaci ed un abate non farebbero bere un asino per forza.  
On ne saurait faire boire un âne qui n'a pas soif.

---

## SUCCO DI FRUTTA <sup>4</sup><sub>20cl</sub>

Orange  
Abricot  
Poire  
Pomme  
Tomate

---

## BIBITE FRESCHE

Thé glacé, pêche gingembre <sub>27cl</sub> 6  
Coca Cola, Coca Cola Zero <sub>33cl</sub> 4  
Finley Tonic <sub>20cl</sub> 4  
Limonade <sub>20cl</sub> 3.5  
Orangina, Lipton Ice Tea <sub>25cl</sub> 4  
Perrier <sub>33cl</sub> 4  
Sirops : Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, 3  
Orgeat, Menthe, Pomme, kiwi  
San Pellegrino <sub>50cl//l</sub> 4 // 6  
Acqua Panna <sub>75cl</sub> 5

---

## BIRRA

Moretti Pression <sub>25cl//50cl</sub> 4 // 7  
Peroni Nastro Azzuro <sub>33cl</sub> 6

---

## TE

Tè, infusione 3.5

---

## CAFFE

Espresso, decaffeinato 2.8  
Espresso Macchiato 3  
Cappuccino 4.5  
Caffè Latte 3.5  
Americano 2.8  
Caffè Frappe 4  
Caffè ou Cioccolato viennois 4.5  
Caffè corretto (Amaretto) 7  
Mocaccino 4.5

---

## ALCOOLS E APERETIVI

Americano <sub>8cl</sub> 7  
Martini Bianco / Rosso <sub>6cl</sub> 5  
Martini Riserva speciale Rubino o Ambrato <sub>6cl</sub> 8.5  
Campari <sub>6cl</sub> 5  
Limoncello Giardini Di Ravello <sub>4cl</sub> 6  
Limoncello di Sorrento - L'originale <sub>4cl</sub> 8  
Sambuca dei Cesari Luxardo <sub>4cl</sub> 6  
Amaretto Amanda Luxardo <sub>4cl</sub> 7  
Disaronno <sub>4cl</sub> 8  
Grappa Piave <sub>4cl</sub> 7  
Grappa Riserva Nardini <sub>4cl</sub> 8  
Grappa di Barolo Marolo <sub>4cl</sub> 9.5  
Marsala <sub>4cl</sub> 6  
Vodka Eristoff <sub>4cl</sub> 8  
Gin Bombay Sapphire <sub>4cl</sub> 8  
Whisky J&B <sub>4cl</sub> 8  
Rhum Bacardi Carta Blanca <sub>4cl</sub> 8

# I VINI

Quando si è in ballo bisogna ballare.  
Quand le vin est tiré, il faut le boire.

## VINS ROUGES

---

### TOSCANA

Sangiovese di Toscana - Montesperso

Le meilleur ami des planches de charcuterie italienne

Chianti DOCG - Mario Primo Piccini

J'ai envie d'un Chianti doux et droit dans ses bottes, qui me donne du love

Chianti DOCG - Castiglioni

Le genre de pinard fruité qui vous emmène en ballade tout en équilibre

15<sup>CL</sup>/50<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

5.5 / 17 / 24

6 / 18 / 25

6.5 / 21 / 32

---

### PUGLIA

Salento Di Primitivo IGT - Col di Sotto

Un joli mélange de fruits rouges et vanille

6.5 / 21 / 32

---

### ABRUZZO

Montepulciano d'abruzzo DOC - Cerulli

J'ai envie d'un petit vin léger et souple pour bien commencer

5.5 / 17 / 24

---

### EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Ca' De' Medici Regiano Secco

C'est comme manger une grosse poignée de framboises et fraises mais avec des bulles en bonus

24

---

### SICILIA

Néro d'Avola Terre Siciliane IGT - Sapori Mediterranei

Toute la Sicile dans un verre

4.5 / 15 / 21

---

### VENETO

Valpolicella - Villa Mura

Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés

5.5 / 17 / 24

---

### PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC - Raimonda - Tenuta Fontanafredda

J'ai envie de quelque chose de plus costaud et structuré, l'âme du nord

35

DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita - Appellation d'origine Contrôlée et Garantie  
DOC: Denominazione di Origine Controllata - Appellation d'origine Contrôlée  
IGT: Indicazione Geografica Tipica - Indication Géographique Protégée



# I VINI

---

## VINS ROSES

---

### VENETO

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT – Sartori

Un bon vin fruité, clair qui se boit bien frais et facilement

15<sup>CL</sup>/50<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

5 / 16 / 23

---

## VINS BLANCS

---

### VENETO

Soave Villa Mura – Riccadonna

Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

15<sup>CL</sup>/50<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

4.5 / 15 / 21

---

### UMBRIA

Orvieto classico DOC – Anfora

Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

4.5 / 15 / 21

---

### PIEMONTE

Batasiolo Moscato d'Asti DOCG – Bosc Dla Rei

Tout simplement doux, frais, fruité et persistant

7 / 24 / 37

---

## VINS EFFERVESCENTS

---

### ASTI

Ponte Villoni

En France il y a le champagne, en Italie c'est l'Asti pour un anniversaire

15<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

27

---

### PROSECCO

Riccadonna

Le vrai bon Prosecco d'Italie

6.5 / 31