LO SPRITZ

8 €

Choisissez votre alcool, on s'occupe du reste ! Prosecco, perrier et...

- **APEROL**
- **LIMONCELLO**
- **SAINT GERMAIN**
- **RED BERRIES**

Lillet rosé, sirop de grenadine maison.

COCKTAILS

BELLINI 7,50 €
Purée de pêche blanche, Prosecco.

NEGRONI 8,50 €
Campari, Gin, Vermouth rouge.

AMÉRICANO 7,50 €
Campari, Martini rouge, eau gazeuse.

PORNSTAR MARTINI 8,50 €
Vodka, Prosecco, sirop de vanille maison, purée de fruit de la passion, jus de citron vert pressé.

AMARETTO SOUR 7,50 €
Amaretto, jus de citron jaune pressé, sirop de sucre de canne.

MOJITO 8,50 €
Rhum Havana Club 3 ans, citron vert frais, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse.

POPOJITO 8,50 €
Gin, citron jaune, basilic frais, cassonade, sirop de concombre, eau gazeuse.

MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ 7 €
Martini vibrante, tonic.

SWEET PASSION 7 €
Purée de fruit de la passion, sirop de vanille maison, jus de citron vert pressé, eau gazeuse.

MOCKITO 7 €
Menthe fraîche, citron vert pressé, sirop de sucre de canne, eau gazeuse.

IL POPOLO TRATTORIA

All'italiana

AMORE PASTA SOLE

IL POPOLO TRATTORIA

Planches

PROSCIUTTO I FOCACCIA · *(2 personnes)* **12,50 €**
Prosciutto crudo finement tranché et focaccia au beurre d'ail.

TAVOLA POPOLENZA · *(2 personnes)* **18,50 €**
Stracciatella, pesto pistache pecorino, jambon cru italien, gorgonzola crémeux, pain pizza maison à l'ail.

Entrées

FOCACCIA AU BEURRE D'AIL **6,50 €**
Pain pizza maison, beurre d'ail aux herbes.

STRACCIATELLA AL PISTACCHIO **9,50 €**
Stracciatella, pesto pistache pecorino, zestes de citron, pain pizza maison.

FRITTO MISTO DI CALAMARI **12,50 €**
Encornets croustillants, mayonnaise au citron vert.

HALLOUMI CROCCANTE **8,50 €**
Fromage méditérranéen mariné et frit, pecorino, condiment au N'duja citronné.

Piatti

SCALOPINE MILANESE **19,50 €**
Accompagnement au choix : pâtes trofie sauce tomate **ou** frites de polenta.

SALADE CÉSAR **17 €**
Filet de poulet pané, sucrine, guanciale grillé, tomates confites, œuf, copeaux de Grana Padano, sauce César et pain pizza maison.

GNOCCHI D'AUTUNNO **16,50 €**
Églefin fumé, gnocchi poêlés au beurre de fenouil et sauge, potimarron rôti, épinards, noisettes et grana Padano.

RAVIOLES BOSCOLINA AU FOIE GRAS **22,50 €**
Ravioles et crème de champignons, escalope de foie gras poêlée, magret fumé, copaux de Grana Padano et noisettes torréfiées.

GNOCCHI BOLOGNESE «AL RAGÙ» GRATINES **18,50 €**
Gnocchi, sauce al ragù à l'éffiloché de porc et bœuf confit, gratiné à la scamorza.

Pasta

VÉRITABLE CARBONARA **13,50 €**
Linguine, guanciale, jaune d'œuf, pecorino et persil frais.

LINGUINE A LA TRUFFE **19,50 €**
Linguine, crème à la truffe, pecorino et ciboulette.
Préparé dans la meule de pecorino !

TROFIE AU SAUMON **17,50 €**
Pâtes trofie, saumon fumé, pesto basilic, zestes de citron et Grana Padano.

Classiche

MARGHERITA **11,50 €**
Sauce tomate, fior di latte, basilic frais, huile d'olive.

REGINA **14,50 €**
Sauce tomate, fior di latte, prosciutto cotto, champignons bruns, Grana Padano.

FORMAGGI **15,50 €**
Crème, fior di latte, scamorza fumée, gorgonzola DOP, Grana Padano, basilic frais.

CAPRI **15,50 €**
Crème, fior di latte, fromage de chèvre, miel, noisettes croquantes.

CALZONE **13,50 €**
Sauce tomate, fior di latte, prosciutto cotto, œuf.

Creazioni

BOSCOLINA & FOIE GRAS **18,50 €**
Crème de champignons, fior di latte, foie gras poêlé, magret fumé, pesto de pistache, Grana Padano.

MAMMA MIA **14,50 €**
Crème, fior di latte, prosciutto crudo, Grana Padano, roquette.

BERLUSCONI **15,50 €**
Sauce tomate, fior di latte, spianata piquante (salami piquant italien), poivrons rouges rôtis, scamorza fumée, Grana Padano.

SALMONE **17 €**
Crème, fior di latte, saumon fumé, champignons bruns, pesto basilic, zestes de citron, basilic frais.

GORGONZOLA **15,50 €**
Crème, fior di latte, gorgonzola DOP, prosciutto cotto, champignons bruns, noix.

CICCIOLINA **17,50 €**
Crème de truffe, fior di latte, speck, Grana Padano, ciboulette.

CARBONARA **15 €**
Crème, fior di latte, guanciale, jaune d'œuf, pecorino.

+1 € *Jaune d'œuf (à la sortie du four) ou champignons*

+2 € ☐ *Mozza di Bufala fondante, gorgonzola DOP, speck, coppa, crème de truffe, saumon fumé, prosciutto.*

Végétarien

Desserts

TIRAMISU TRADITIONNEL* **7 €**

PANNA COTTA A LA VANILLE **6,50 €**
Coulis pistache et morceaux de framboise.

MOUSSE AU CHOCOLAT GIANDUJA **6,50 €**

PIZZETTA NUTELLA® **6,50 €**
Brisures de noisette, chantilly, zestes d'orange.

CAFFÈ GOURMAND* **9 €**
Tiramisù, amaretti, mousse au chocolat, panna cotta.

GLACES ARTISANALES
(chocolat, vanille, stracciatella, citron, pistache, café, fraise, framboise)
2 Boules • 4 €
3 Boules • 5,50 €

COLONELLO LIMONCELLO* **7 €**
Le colonel à notre manière ! *Contient de l'alcool

Formule du midi

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT **15,80 €**

du lundi à vendredi (hors jours fériés)

ENTRÉES — 3,90 €
- Sucrine Tartufina
- Ravioles aux champignons
- Entrée du chef

PLATS — 11,90 €
- Véritable carbo
- Gnocchi d'autunno
- Gnocchi al ragù
- Plat du chef

DESSERTS — 3,90 €
- Café affogato
- Panna cotta, vanille pistache
- Mousse au chocolat Gianduja

MENU BAMBINI 11,50 €

enfants de moins de 10 ans

BOISSONS
- *Jus de fruits*
- *Sirop*
- *Coca*

PLATS
- *Pizzetta Regina*
- *Trofie sauce tomate*
- *Nuggets*

DESSERTS
- *Pizzetta Nutella®*
- *Glace 2 boules*
- *Mousse au chocolat Gianduja*