

Carne

Toutes nos assiettes de viandes sont servies avec légumes ou pâtes pomodoro

22,95

VITELLO DI GRANO IMPANATO ALLA PARMIGIANO

(Veau de grain pané, sauce tomate, mozzarella fromage parmesan, gratiné au four)

SCALOPPINE DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI

(Escalope de veau, champignons, sauce porcini)

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE VENEZIANA

(Escalope de veau, sauce aux fines herbes, citron frais, huile d'olive fine)

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

(Escalope de veau, beurre, prosciutto, feuille de salvia)

SCALOPPINE DI VITELLO ALLA CREMA TARTUFATO

(Escalope de veau, beurre, crème, prosciutto huile d'olive fine aux truffles)

SCALOPPINE DI POLLO ALLA PARMIGIANA

(Escalope de poitrine de poulet grillé, sauce tomate mozzarella, chapelure de pain, fromage parmesan gratiné au four)

SCALOPPINE DI POLLO AI FUNGHI PORCINI

(Escalope de poitrine de poulet grillé, champignons sauce porcini)

SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE VENEZIANA

(Escalope de poitrine de poulet grillé dans une sauce aux fines herbes, citron frais, huile d'olive fine)

Carne alla grilla

Toutes nos assiettes de viandes grillées sont servies avec salade maison mixte

26,50

BISTECA DI VITELLO

(Steak de veau grillé)

CONIGLIO AL FORNO

(Lapin au four)

COSTATELLE D'AGNELLO

(Cotelette d'agneau grillé)

Antipasti

INSALATA DI CASA

(Salade mixte, huile d'olive fine, vinaigre balsamic)

CAPRESE

(Tomates, bocconcini, légumes marinés)

ANTIPASTO À L'ITALIANA

(Mélange de viandes froides)

SALSICCIA CACCIATORE E CAPRA

(Salami maison, fromage de chèvre)

LEGUMI ALLA GRILLA

(Légumes grillés du marché)

PROSCIUTTO & MELONE

(Jambon de Parme, melon frais)

CROSTINI

(Bruschetta assortie gratinée)

SALSICCIA ALLA GRILLA CON MELANZANE A FILETTI

(Saucisse italienne grillée, aubergines marinées)

ANTIPASTO PIATTO PIENO

(Plat assortis de caprese, prosciutto melon, salsiccia alla grilla, viandes froides)

SALMONE AFFUMICATO

(Saumon fumé, câpres, oignons, huile d'olive fine)

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

(Aubergines gratinées au four)

MELANZANE DEL PIATTO PIENO

(Aubergines gratinées au four, viande bolognese)

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORO PACHINO

(Mozzarella de bufala et tomates cerise)

Insalate

Toutes nos salades contiennent de l'huile d'olive fine et du vinaigre balsamic

INSALATA DI MAMMA MIRELLA

(Salade mixte, fenouil, céleri, oignons, olives kalamata)

INSALATA DI TONNO

(Salade mixte, thon sott'olio, tomates, oignons)

INSALATA DI FROMAGGIO FETA

(Tomates cerise, oignons, fromage feta, persil et basilic frais)

INSALATA DI RUCCOLA CON SCAGLIE DE GRANO

(Salade roquette, copeaux de grana padano)

INSALATA DI BOCCONCINO

(Salade mixte, fromage bocconcino)

INSALATA CON LEGUMI ALLA GRILLA

(Salade mixte, mélange de légumes grillés)

INSALATA AL SALMONE AFFUMICATO

(Salade mixte, saumon fumé, oignons, câpres)

INSALATA DI POLLO ALLA GRILLA

(Salade mixte, poitrine de poulet grillé)

INSALATA DI VITELLO IMPANATO

(Salade mixte, escalope de veau pané)

Dolei

TIRAMISU

6,95

SPECIAL

6,95

CANNOLI

5,95

GELATO

5,95

GRANITA

5,95

Caffe

ESPRESSO

3,00

MACCHIATO

3,50

ALLONGÉ

3,50

LATTE

4,00

CAPPUCCINO

4,00

DOPPIO

4,00

THÉ -TISANE

4,00

Bevanda

AQUA NATURALE

AQUA FRIZZANTE

GAZOZA

Pasta

TAGLIOLINI - FETTUCINE -PAPPARDELLE- PENNE
GNOCCHI - CAVATELLI - FUSILLI - TORTELLINI

16,95

AMALFITANA (FETTUCINE)

(Huile d'olive fine, ail, échalottes, tomates séchées, tomates cerises, crème, parmesan, beurre, persil frais)

AMATRICIANA (TAGLIOLINI)

(Huile d'olive fine, oignons, sauce tomate, pancetta parmesan, persil frais)

BOLOGNESE (FUSILLI)

(Huile d'olive fine, ail, oignons, ragu de viandes Bolognese, persil frais)

BOSCAIOLA (CAVATELLI)

(Huile d'olive fine, ail, oignons, échalottes, pancetta mélange de champignons, saucisse italienne, soupçon de sauce porcini, persil frais)

CARBONARA (TAGLIOLINI)

(Huile d'olive fine, pancetta, oeuf, crème, parmesan, persil frais)

FRESCA (FUSILLI)

(Huile d'olive fine, ail, oignon, tomates séchées tomates cerises, bocconcini, basilic frais)

FRUTTA DI MARE (TAGLIOLINI)

(Huile d'olive fine, ail, oignon, sauce tomate, crevettes, mélange de fruits de mer, basilic frais)

GAMBERETTI E PACCHINO (TAGLIOLINI)

(Huile d'olive fine, ail, oignons, brandy, touche de piment piquant, tomate cerise, touche de sauce tomate, crevettes, persil)

GIGI (TORTELLINI)

(Huile d'olive fine, ail, oignons, sauce tomate, champignons prosciutto, beurre, crème, parmesan, persil frais)

PEPERONCINI PICCANTI (PENNE)

(Huile d'olive fine, ail, oignons, sauce tomate, piment piquant, basilic)

POMODORO E BASILICO

(Huile d'olive fine, ail, oignons, sauce tomate, basilic frais)

PORCINI DI POFI (FETTUCINE)

(Huile d'olive fine, mélange de champignons, champignons porcini frais et séchées dans une sauce porcini unique du piatto pieno, persil frais)

PRIMAVERA (FETTUCINE)

(Huile d'olive fine, mélanges de légumes grillés, olives tomates séchées, artichauts, basilic et persil frais)

PUTTANESCA (PAPPARDELLE)

(Huile d'olive fine, ail, oignons, sauce tomate, échalottes, olives, câpres, anchois, soupçon de crème et piment piquant, persil frais)

QUATRO FORMAGGI (PAPPARDELLE)

(Provolone piccante, gorgonzola, pecorino, crotonese, beurre, crème, parmigiano, huile d'olive fine, persil frais)

ROMANOV (PENNE)

(Huile d'olive fine, ail, sauce tomate, vodka, échalotte, mignonnette de poivre, soupçon de crème, persil frais)

ROSÉ (GNOCCHI)

(Huile d'olive fine, sauce tomate, crème, beurre, parmesan)

SALSICCIA E RAPINI (CAVATELLI)

(Huile d'olive fine, ail, piment piquant, saucisse italienne, rapini)

SPECK CON PINOLI E NOCE (FETTUCINE)

(Huile d'olive fine, ail, oignons, crème, sauce tomate, grenoble, noix de pin, prosciutto fumé au bois naturel)

Il Menù



MENU TABLE D'HÔTE

29,95\$

La table d'hôte à 29,95\$ inclus un Antipasto au choix, une assiette principale, pâtes ou pizza au choix, café et dessert

35,95\$

La table d'hôte à 35,95\$ inclus un Antipasto au choix, une assiette principale, escalope de viandes au choix, café et dessert

38,95\$

La table d'hôte à 38,95\$ inclus un Antipasto au choix, une assiette principale, viandes grillées au choix, café et dessert

MENU TRATTORIA POUR LES GROUPES

Pour les groupes de **12 personnes et plus**, un menu de groupe est **obligatoire**. Je vous propose un menu au style TRATTORIA unique au PIATTO PIENO

Les prix varient entre 30\$ - 35\$ - 40\$
Cela comprend plusieurs et différent type de
ANTIPASTO - PIZZA - PÂTES - VIANDES
CAFÉ ET DESSERTS

Notez que ce genre de menu peut être aussi utilisé pour des groupes de moins que 12 personnes.

Pour plus d'information contacter le chef propriétaire
LUCIANO RECINE

POUR EMPORTER

Pasta & Pizza 15\$

Viande 20\$

Viande grillée 25\$

Des frais de partage de 4,95\$ s'appliquent dans certains cas. Les prix n'incluent pas les taxes et le pourboire.

Pizze

La base de nos PIZZA est de sauce tomate, mozzarella frais avec une finition d'huile d'olive fine, persils ou basilic frais

16,95

AL TONNO

(Mozzarella frais, Thon sott'olio, olives, tomates cerise)

BOSCAIOLA

(ail, oignons, échalotte, champignons, pancetta, saucisse italienne)

BRESAOLA E RUCOLA

(tomates cerises, roquette, bresaola, copeaux de grana padano)

CALABRESE

(ail, oignons, thon sott'olio, anchois, olives, câpres)

CAPRESE DI BUFALA

(Mozzarella di Bufala, tomate cerise, basilic frais)

CONTADINA

(champignons, olives, saucisse italienne, provolone piccante)

HAMBURGER

(mozzarella frais, oignons, viande bolognese, provolone picante)

MARGHERITA

(Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic frais)

ORTOLANA

(tomates cerise, champignons, poivrons, artichauts, aubergines et zucchini grillées)

PIZZA PAZZA DEL PIATTO PIENO

(mozzarella frais, piments forts, viandes, viandes et viandes pour les amateurs de viandes)

PORCELLINA

(mozzarella frais, tomates séchées, longe de porc roti, romarin)

PROSCIUTO E FUNGHI

(Mozzarella frais, funghi, prosciutto de parma, persil)

PUTTANESCA

(mozzarella frais, anchois, olives, câpres, piments forts)

QUATRO FORMAGGI

(fromage de chèvre, provolone forte, crotonese, gorgonzola)

QUATRO STAGIONE

(champignons, artichauts, salamino, prosciutto de parma)

SALSICCIA CACCIATORE

(Salsiccia cacciatore maison, aubergines marinés sotto'olio)

SOPRESSATA E PECORINO

(Mozzarella frais, pecorino rapé, sopressata calabrese)

SPECK

(mozzarella frais, prosciutto fumé au bois naturel, persil)

TIROLESE

(Salamino, prosciutto speck fumé au bois naturel, gorgonzola)

VENEZIANA

(ail, oignons, échalotes, tomates cerise, fines herbes)

ZINGARA

(tomates séchées, olives, poivrons, artichauts, champignons)

Les 4 prochaines pizza ne contiennent pas de sauce tomate
Elle sont à base huile d'olive fine

GAMBERETTI E RUCULA*

(ail, oignons, crevettes, tomates cerise, roquette, persil frais)

KALOKAIRI*

(Fromage feta, oignons, tomates cerise, fines herbes)

SALMONE AFFUMICATO*

(ail, oignons, câpres, tomates cerises)

SALSICCIA E RAPINI*

(Saucisse italienne, rapini, provolone picante)