

01 ANTIPASTI

02 PRIMI PIATTI

03 PIZZE

04 SECONDI PIATTI

05 INSALATE

06 DOLCI

ANTIPASTI

À partager ou pas*

La Diva burrata (9€)

Burrata 125g, huile d'olive San Marzano & pane fatto in casa

La burrata drama (elle en fait des tonnes celle-là) (11€)

Burrata 125g, pane fatto in casa, au choix : Crème de champignons truffée, tomates cerises, pesto de pistache ou crème de poivrons

Straccia Grande (8€)

Stracciatella fumée à la petite cuillère, huile d'olive San Marzano & pane fatto in casa

Ricotta bella (8€)

Carpaccio de courgettes couleurs, ricotta, praliné aux amandes, citron & amandes torréfiées

Bruschetta paparazzi (9€)

Pain Pizza, tomates cerises confites, jambon speck, roquette & ricotta

Mamma mia (16€)

Assiette charcuteries & fromages italiens

Prix nets TTC en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques, ni les billets de 500€.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

PRIMI PIATTI

Toutes nos pâtes sont déclinables en version sans gluten* (+2€)

Carbo Di Caprio (Luigi les attendait) (15€)

Mezzi Rigatoni Carbonara

Pesto Malone (16€)

Bucatini au Pesto de Pistache & stracciatella fumée

Verde furious (14€)

Casarecce, chair à saucisse caramélisée, sauce verte, huile verte & pickles du moment

Truffe-moi si tu peux (18€)

Mafaldine à la crème de champignons truffée

SUPPLEMENTI

Stracciatella fumée (+3€)

Burratina (+3,5€)

Jambon aux herbes (+3,5€)

PIZZE

N1 (9€)

Sauce tomate, Fior di Latte, huile d'olive & basilic

N2 (15€)

Sauce Nduja , Fior di latte & spianata

Après cuisson : Stracciatella fumée, poivrons confits, pickles oignons rouges, crème de poivrons & basilic

N3 (14€)

Sauce tomate, tomates cerises semi confites, Fior Di Latte & basilic

Après cuisson : Parmesan copeaux, jambon speck & huile d'olive

N4 (15€)

Sauce tomate & Fior Di Latte

Après cuisson : Jambon aux herbes, burratina & crème de pesto

N5 (14€)

Crème de courgettes au Grana Padano & Fior Di Latte

Après cuisson : Crème de ricotta au citron, pickles courgettes & chimichurri Italien

N6 (17€)

Crème, Grana Padano, Fior Di Latte, scarmoza fumée, chair à saucisse & oignons confits

Après cuisson : Stracciatella fumée, ciboulette, basilic & huile d'olive

N7 (17€)

Crème de pesto, Fior Di Latte & tomates cerises semi-confites

Après cuisson : Bresaola, ricotta & roquette

N8 (19€)

Crème de champignons truffée & Fior Di Latte

Après cuisson : Champignons crus, noisettes torréfiées & burratina

N9 (15€)

Crème, Fior Di Latte, gorgonzola, pecorino poivré & taleggio

Après cuisson : Miel

N10 (13€)

Base tomate, Fior Di Latte & origan

Après cuisson : Câpres, Anchois, olives vertes, persillade & basilic

SUPPLEMENTI PIZZE

Stracciatella fumée (+3€)

Burratina (+3,5€)

Crème de ricotta (+2€)

Gorgonzola (+2,5€)

Grana Padano (+3€)

Jambon speck (+3,5€)

Jambon aux herbes (+3,5€)

Chair à saucisse (+3€)

Bresaola (+3,5€)

Spianata (+3,5€)

Poivrons confits (+2€)

Tomates semi-confites (+2€)

Pickles courgette (+1,5€)

Champignons crus (+2€)

Noisettes torréfiées (+1€)

SECONDI PIATTI

Polpo scandale (25€)

Poulpe grillé, yaourt pimenté, crème de poivrons, chimichurri italien & pommes de terre rôties

Pollo Bellucci (17€)

Suprême de poulet rôti, crème citron-basilic & pommes de terre rôties

INSALATE

Burrata superstar (14€)

Salade, burrata, pickles, tomates cerises semi-confites, amandes torréfiées & vinaigrette balsamique

César, pas Jules (15€)

Laitue romaine, tomates cerises semi-confites, poulet basse température, parmesan & croûtons de pizza

DOLCI

Le Baiser de la Nonna (11€)

Tiramisu, le vrai

Suggestion : à déguster avec un verre d'Amaretto Bianco

Panna Madonna (8€)

Panna cotta à la fève de tonka, coulis au choix : coulis de pêches blanches, coulis passion ou coulis framboises (on peut aussi vous mettre notre praliné noisette...)

La brûlée Gucci Gang (9€)

Crème brûlée à la vanille, praliné & noisettes torréfiées

La Regina del Gelato (7,5€)

Glace vanille Pedone, chantilly & praliné noisette

MENU BAMBINI (12€)

Sirop à l'eau au choix

Piccola Margherita ou *Mezzi Rigatoni* beurre & jambon

Glace vanille ou *Panna Cotta*

SOFTS & BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

	MEDIA	GRANDE
<i>Moretti</i> • BLONDE	4,5€	7,9€
<i>Gallia</i> • IPA	4,9€	8,9€
<i>Mort Subite</i> • BLANCHE	4,9€	8,9€

SOFTS

<i>Sirap à l'eau</i> • 25CL	2,5€
<i>Diabolo</i> • 25CL	3,5€
<i>Coca Cola, Zero, Coca Cola Cherry</i> • 33 CL	4€
<i>Fuze Tea</i> • 25CL	3,6€
<i>Perrier</i> • 33CL	4€
<i>Jus de fruits Pago</i> • ACE, ANANAS, POMME, FRAISE • 20CL	4€
<i>Sodas Artisanaux Sicile Tomarchio</i> ORANGEADE SANGUINE, LIMONADE, MANDARINE VERTE • 27,5CL	5€

ACQUE

	50CL	1L
<i>Plancoët</i>	3,5€	4,5€
<i>Plancoët fines bulles</i>	3,5€	4,5€

VINI

BIANCHI

	AL BICCHIERE 12,5CL	ALLA BOTTIGLIA 75CL
Bordeaux Blanc • Domaine Grand Bateau 2024, Sauvignon Blanc	5	25
Vin de France • Domaine Antonin Rodet 2025, Chardonnay	5	25
Italia • IGP Salento • Domaine San Marzano 2025, Vermentino	6	30
Loire • AOC Layon • Domaine des petits quarts 2024, Chenin	7	35
Vin de France • Domaine Saam Long 2024, Albarino, Chardonnay, Petit Manseng	—	40
Loire • Anjou Blanc • Domaine Terra Vita Vinum 2023, Chenin Blanc	—	50
Bourgogne • Chablis • Domaine Julie Fèvre 2023, Chardonnay	—	55

FRIZZANTI

	AL BICCHIERE 12,5CL	ALLA BOTTIGLIA 75CL
Prosecco DOC • Castello Longobardo Glera	5	25
Crémant de Loire • Domaine des Petits Quarts Chenin Blanc / Chardonnay	—	34
Champagne Brut Souverain • Maison Henriot Pinot Noir / Pinot Meunier	—	90

ROSATI

	AL BICCHIERE 12,5CL	ALLA BOTTIGLIA 75CL
Côtes de Provence • Domaine Le Clocher 2025, Grenache / Cinsault	4,5	24
Italia • Toscana IGT • Domaine Frescobaldi 2025, Syrah / Vermentino	—	45

VINI

ROSSI

Italia • Pandolfa Federico • Domaine Pandolfa
2024 • Sangiovese

Bordeaux • St-Émilion Grand Cru • Château La Croix Meunier
2022, Merlot • Cabernet Franc • Cabernet Sauvignon

Italia • Barbera d'Alba DOC • Donna Margherita • Domaine Giovanni Rosso
2023, NEBBIOLO

Ventoux AOC • Domaine Orca
2023, Grenache • Syrah

Loire • Chinon • Domaine Philippe Alliet
2023, Cabernet franc

Bourgogne • Domaine Benoît Girardin
2023, Pinot Noir

Italia • Etna Rosso DOC • Domaine Giovanni Rosso
2018, Nerello Mascalese

AL BICCHIERE ALLA BOTTIGLIA

12,5CL

75CL

6

30

7

35

8

40

—

40

—

45

—

55

—

60

BEVANDE CALDE

<i>Espresso</i>	2,20€
-----------------	-------

<i>Ristretto</i>	2,20€
------------------	-------

<i>Lungo</i>	2,30€
--------------	-------

<i>Macchiato</i>	2,40€
------------------	-------

<i>Doppio</i>	3,90€
---------------	-------

<i>Latte</i>	3,30€
--------------	-------

<i>Cappuccino</i>	3,70€
-------------------	-------

<i>Decaffeinato</i>	2,50€
---------------------	-------

<i>Cioccolata Calda Artigianale</i>	4€
-------------------------------------	----

<i>Tè Dammann</i>	3,90€
-------------------	-------



Ciao!!!

PASTA • PIZZA • AMORE

OUVERT TOUS LES JOURS

Lundi au jeudi : 11h30 - 14h30 & 18h30 - 22h30

Vendredi au dimanche : 11h30 - 23h30

PIZZAS À EMPORTER

[@numero10latrattoria](https://www.instagram.com/numero10latrattoria)