Ciao Ragazzi,
Nous tenions à vous informer que la quasi-totalité de nos plats sont “fatto in casa”. Les seuls produits que nous ne faisons pas nous-même sont les pâtes et les glaces (Alba) !
Tout le reste est préparé avec ❤ en cuisine
Buon appetito !

il Bandito

TRATTORIA - APERITIVO - ÉPICERIE

BAR À SALADES

Poké, en deux versions 16
- Riz, mangue, avocat, chou rouge, concombre et coriandre
- Taboulé aux épices, avocat, tomates cerises, fêta, grenade, basilic/menthe

Garnitures au choix :
- Poulet crispy ..... + 3
- Poulet crispy Tandoori ..... + 3
- Burrata et pesto ..... + 5

Pizza Bowl : 22
la pizza salade où tout se mange !
- **Caesar :** salade romaine, émincé de poulet pané aux herbes et parmesan, tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano affiné 24 mois, et sa sauce si spéciale !
- **Gambas :** salade verte et émincés de courgette, gambas marinés aux épices, tomates cerises, oignons rouges, amandes effilées grillées

Salade caprèse 16
Salade de tomates cerise, bufala et feuilles de basilic.
Le tout arrosé d’huile d’olive et de balsamico

CARNE

Scaloppina alla Milanese 23
Escalope de veau panée aux herbes et parmesan. Accompagnement au choix : frites ou spaghetti à la sauce tomate ou pesto verde.

La lava d’il Volcano 38
Filet de boeuf Charolais (250g) à griller à sa guise sur sa plaque de lave chaude (370°C). Accompagné de frites maison, d’un beurre aromatisé et d’une sauce au choix.

Luigi burger 19
Guacamole, oignons confits, tomate, rösti, provolone et roquette.
Viande au choix : Boeuf, poulet Tandoori crispy ou veggie.
Accompagné de frites et ketchup maison.
Format XL : tout en double ! 32

Carpaccio de boeuf Angus, frites, salade
Au pesto maison, câpres, oignons rouges, Parmigiano Reggiano affiné 24 mois, roquette.
Version double : 2 assiettes de 70g 22
Version triple : 3 assiettes de 70g 32

végétarien
Le registre des allergènes est disponible auprès de la squadra
Provenance de la viande : affichage au comptoir
Taxes et services compris, prix en euros € TTC. Chèques non acceptés

ilbanditotrattoria · ilbandito_trattoria · https://ilbanditogroup.com · il_bandito_trattoria

ANTIPASTI

À partager ... ou pas

Burratina 7
La burrata crémeuse avec son pesto verde et son pain Sarde Carasau

Plateau mixte d’antipasti à partager à 2... ou pas ! 18
Charcuteries et fromaggi d’exceptions, légumes.

Trio de tapenade 11
et pain pizza maison

Pizzette façon tarte flambée ..... à l’italienne 11
Base traditionnelle, guanciale, oignons et provolone.

DOLCI

il tiramisù pesca 9
À la pêche rôtie.

Tutti lamponi 10
Mousse framboise, coulis de framboise et framboise entière

Soupe de pêche à la verveine 9
Pêche blanche et jaune dans un sirop infusée à la verveine

Sunny sunday vanille, caramel au beurre salé 8,5
Glace vanille, caramel et cacahuètes grillées.

il colonnello italiano 9
2 boules de glace citron et bien sûr, arrosées de limoncello.

Café gourmand 10
4 mini douceurs du moment qui accompagnent le café.
Thé / cappuccino / double expresso gourmand +1

Grand choix de glaces, demandez notre carte
- 1 boule 3
- 2 boules 5,5
- 3 boules 7

Affogato ! 7
Un expresso tout chaud coulé sur de la glace vanille.... Yummy !
Version **Gato** : servi dans un cornet gaufrette-chocolat 8
Option : un trait de Baileys +2

PIZZE ROMANE

Toutes les pizze peuvent être avec une base au charbon végétal +1,9€
Supplément burrata et pesto + 5 €

Luciano Parmarotti 18
Sauce de tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon de Parme DOP Riserva (affiné 24 mois), copeaux de Parmigiano Reggiano (affiné 24 mois), roquette.

Choux toutes ses couleurs 16
Crème de ricotta, provolone, chou rouge émincé en vinaigrette, oignons crispy

Pépé & Ronny, ça picote 18
Crème de poivrons, mozzarella di bufala, spianata (saucisse pimentée), roquette.

L’Où es-tu ? 17
Trouveras-tu la bufala ?
Sauce de tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon blanc en chiffonnade, mozzarella di bufala di Campana DOP, pesto verde.

Tutti Zuchetti ! 17
Crème de courgette, rondelles de courgette, chèvre, basilic, chips de courgettes et miel.

Moment of Truffe ! 19
Crème de truffe à la ricotta, mozza fior di latte, champignons de Paris frais, copeaux de truffe, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP di Montagna (affiné 24 mois), basilic.

Suppléments :
- Jambon de Parme DOP Riserva (affiné 24 mois), 4.00
- Jambon blanc, 3.00
- Spianata, 3.50
- Parmigiano Reggiano (affiné 24 mois), 3.50
- Copeaux de truffe. 5.00

CONTORNI - ACCOMPAGNEMENTS

Assiette de frites maison 7
Piccola insalata 8
Petite salade de saison avec son assaisonnement maison.
Plat de pasta à la sauce de tomates ou pesto 12

Suppléments :
- Sauce maison (ketchup, mayo, BBQ, yaourt aux herbes) 0,20

Menu Bambini

pour les cool kids jusqu’à 10 ans

Au choix :
- Nuggets/frites
- Mini Margherita
- Pâtes, sauce tomate

+ Glace 11€

2025/04