

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 !

BAR À PÂTES

Les Polpettes réconfortantes della mamma..... 20
Pâtes, sauce de tomates San Marzano, polpettes de viande, tomates cerises, basilic & Parmigiano Reggiano affiné au mini 24 mois.

Spaghetti alio, olio, peperoncini et pomodoro  16
Attention, ça picote par ici !!
Ail et piment, tomates cerises & 1/2 burrata.

Margherita épinards et ricotta  20
Ravioli farcis à la sauce de tomates, olives taggiasche, copeaux de Parmigiano Reggiano affiné au mini 24 mois.
Possibilité de rajouter des lardons de Guanciale et/ou de la burrata en supplément.

Delizia melanzane alla parmigiana.  21
Ravioli farcis aubergines, tomates, mozzarella. Sauce de tomates San Marzano, chips d'aubergine, copeaux de Parmigiano Reggiano affiné au mini 24 mois.
Possibilité de rajouter des lardons de Guanciale et/ou de la burrata en supplément

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 (400°C). Accompagné de frites maison, d'un beurre aromatisé et d'une sauce au choix.

Mario burger 19
Sauce tartare, oignons rouges, tomate, croquette de Taleggio, cornichon et roquette.
Viande au choix : boeuf, poulet crispy ou veggio.
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. Possibilité de rajouter une burrata !
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

il **Bandito**

TRATTORIA -
APERITIVO
EPICERIE -

ANTIPASTI

À partager ... ou pas

Mix de 2 tapas frits chauds  9
8 pièces et une sauce pour dipser.

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

Duo de Bruschetta  12
Tartines grillées au taleggio/tomates cerises et chèvre/figue/miel.

Wings de poulet aux épices 9
et sa sauce pour dipser.

DOLCI

il tiramisù classico 8
Au caffè et Amaretto.

Mousse choco 8
délicieusement gourmande avec son coulis de framboise.

Pana Cotta, caramel au beurre salé 8

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

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

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

Affogato ! 7
Un espresso 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 pizzas peuvent être avec une base au charbon végétal +1,9€
Supplément burrata et pesto + 5 €

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

Y a plus de saisons 17,50
Sauce de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, artichauts en tige, jambon blanc, tomates, champignons et olives noires.

Paul & Popette 18
Sauce de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, polpettes de viande, pesto verde, persil.

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

Veni, Vidi, Fichi  17
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, figues, noix et roquette.

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

Suppléments :
• Jambon de Parme DOP Riserva (affiné 24 mois), 4.00
• Jambon blanc, 3.00
• Lardons de guanciale, 2.00
• Ventriccina, 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.

Suppléments :
• Sauce maison (ketchup, mayo, BBQ, tartare) 0,20

Menu Bambini pour les cool kids jusqu'à 10 ans

Au choix :

- Nuggets/frites
- Mini Margherita
- Pâtes, sauce tomates



Glace

11€