

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 !



PIZZE ROMANE

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

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 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

ANTIPASTI

À partager ... ou pas

Roulés de courgette, sauce chimichurri* 	10
Farcis à la ricotta et tomates séchées.	
Plateau mixte d’antipasti à partager à 2... ou pas !	18
Charcuteries et fromaggi d’exceptions, légumes.	
Tartinade : crème de fêta pimentée (légèrement) 	11
à dipser avec des légumes croquants.	
Pizzette façon tarte flambée à l’italienne	11
Base traditionnelle, guanciale, oignons et provolone.	

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.	
Zucchini & fête 	17
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, émincés de courgette, fêta, menthe, tomates cerises, trait de balsamico.	
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.	
Asparago ah bon!	18
Crème de ricotta, provolone, asperges vertes, speck Alto Adige IGP, copeaux de Parmigiano Reggiano affiné 24 mois et sa sauce chimichurri*.	
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
• Ventriccina,	3.50
• Parmigiano Reggiano (affiné 24 mois),	3.50
• Copeaux de truffes.	5.00

PASTA & VERDURE

Delizia al limone 	18
Raviolis farcis à la ricotta et citron, sauce limone et sa ½ burrata.	
Parmigiana di melanzane 	16
Traditionnel plat du sud de l’Italie : gratin d’aubergines à la tomate et au fromage. Accompagnée de sa salade verte.	
Pappardelle aux gambas	23
Pâtes Gragnano IGP, gambas marinés à l’ail et citron, tomates cerises, et sa sauce chimichurri*.	
Pizza Bowl : la pizza salade où tout se mange !	
• Caesar : salade romaine, émincé de poulet pané, tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano affiné 24 mois, et sa sauce si spéciale !	22
• Gambas : salade verte et émincés de courgette, gambas marinés ail et citron, tomates cerises, oignons rouges, amandes effilées grillées, sauce chimichurri*	22

DOLCI

il tiramisù fragola	9
A la fraise.	
Crème brûlée vanille	9
Crumble rabarbaro – éclats de noisettes	9
Crumble à la rhubarbe et sa boule de glace vanille.	
Sunny sunday vanille, caramel au beurre salé	8
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 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
*Sauce chimichurri = vinaigrette aux herbes et légèrement pimentée, origine Argentine	

CONTORNI - ACCOMPAGNEMENTS

Assiette de frites maison	7
Piccola insalata	8
Petite salade de saison avec son assaisonnement maison.	
Insalata Caprèse	12
Petite salade de tomates, mozzarella di bufala et basilic et trait de balsamico.	
Suppléments :	
• Sauce maison (ketchup, mayo, BBQ, curry)	0,20

Menu Bambini

Au choix :

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

 Glace

11€

 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