

Menu 42€
Entrée-Plat-Dessert

Menu 25€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert
(uniquement midi du Lundi au Vendredi hors jour férié)

Sublimez votre plat
à la Truffe fraîche
+5€

ANTIPASTI

- BURRATA** | Burrata crémeuse, Champignons, Coulis Persil, Croûtons | 12
- TATAKI** | Tataki de Boeuf, Mayonnaise Ail-Balsamique, Tomates Confites, Olives Taggiasche | 13
- SGOMBRO** | Maquereau poché, Crème Citron, Copeaux de Fenouil **Bio**, Aneth, Orange | 12
- MAIS** | Velouté Maïs-Curcuma et sa déclinaison de Maïs | 10
- POLPO** | Salade de Poulpe façon Livorne, Pomme de Terre Grenaille **Bio**, Coulis Piquillos | 14

PASTA E RISOTTO

- PASTARTUFO** | Rigatoni à la Truffe | 25
- RISOTTARTUFO** | Risotto **Bio** à la Milanaise, Veau Confit | 22
- RAVIOLE** | Raviole Cèpes-Champignons, Crème Parmesan | 22
- LASAGNA** | Lasagne de la Mamma | 18

CARNE E PESCE

- PIATTO DEL GIORNO** | Plat du jour | 22
- MERLUZZO** | Dos de Cabillaud poêlé, Bisque en émulsion, Chou pointu glacé | 26
- BRANZINO** | Filet de Bar à la plancha, velouté de Butternut, Légumes racines, sauce Vierge | 24
- VITELLO PERONI** | Poitrine de Veau confite à la Bière Blonde Peroni, purée de Pomme de Terre aux Olives Taggiasche, Glaçage miroir | 28
- SUPREMA** | Suprême de Volaille jaune farci à la Ricotta Saugé, Artichaut, Jus de Volaille | 25

PIZZA

- MARGHERITA** | Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Basilic | 14.5
- REGINA** | Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Jambon, Basilic | 16.5
- VEGETARIANA** | Caviar d'Aubergine, Légumes de saison, Mozzarella Fior di Latte | 16.5
- 5 FORMAGGI** | Fior di Latte, Gorgonzola, Scamorza fumée, Ricotta, Grana Padano AOP | 19.5
- RUSTICA** | Sauce Tomate, Jambon Cru, Figue, Noix, Stracciatella | 19.5
- CARBONARA** | Pecorino & Grana Padano AOP, Fior di Latte, Guanciale, Jaune d'Oeuf, Panko | 19.5
→ Le plat signature de Denny Imbroisi version Pizza...

DOLCE

- AGRUMONCELLO** | Cheesecake revisité Limoncello-Agrumes | 10
- TIRAMISÙ** | Tiramisu traditionnel | 8
- MERINGA** | Prune, Crème Vanille, Pêche glacée râpée, Glace Pêche de Vigne | 12
- ANANAS** | Tarte déstructurée Ananas **Bio** rôti au Rhum, Crème montée Baie Rose | 12
- AFFOGATO** | Espresso, Glace Vanille, Crumble | 8
- GELATI** | 2 boules de glace artisanale Maison Pedone | 8
vanille, chocolat, pistache, noisette, fraise, citron, mangue

Retrouvez-nous sur Instagram @quindici_trattoria_caffe

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets. Tous nos prix sont en Euros et TTC.