# SERVICE TRAITEUR

# DU LUNDI AU JEUDI DE 9H À 20H VENDREDI ET SAMEDI : 9H À 22H

## **GLI ANTIPASTI**

BRUSCHETTE GOLOSE (4PIÈCES) PETITS PAINS GRILLÉS GARNIS DE SCAMORZA FUMÉE ET DE GUANCIALE	€ 11.00
IL VITELLO TONNATO  FINES TRANCHES DE VEAU, CUISSON BASSE  TEMPÉRATURE, SAUCE AU THON, ANCHOIS,  CÂPRES, MAYONNAISE	€ 17.50
LA BURRATA DI BUFALA BURRATA DE BUFFLONNE, LÉGUMES GRILLÉS, HUILE D'OLIVE AZ. GUERRIERI ET PAIN SARDE GUTTIAU (IDÉAL EN ENTRÉE POUR 2PERSONNES OU EN PLAT PRINCIPAL POUR 1 PERSONNE	€ 19.50
L'ANTIPASTO MISTO DELLO CHEF MIXTE DE CHARCUTERIES ITALIENNES ET FROMAGES ET LÉGUMES GRILLÉS (250GR)	€ 13.50
LA MELANZANA AL FORNO AUBERGINE GRILLÉE, BASILIC, MOZZARELLA, SAUCE TOMATE MAISON, PARMESAN	€. 16,80
IL BOCCONCINO FROMAGE DE CHÈVRE DU PIÉMONT SERVI CHAUD AVEC SES "BRUSCHETTE"	€.12.00
IL SECRETO FINES TRANCHES DE VIANDE DE BOEUF MATURÉE AVEC DES COPEAUX DE PARMESAN	€20.50
LA STRACCIATELLA SRACCIATELLA, TRUFFE, ROQUETTE ET CRESCIA DI URBINO	€ 14.50

## LE INSALATE

LA BURRATA

SALADE, BURRATA, TOMATES FRAÎCHES, HUILE D'OLIVE, TOMATES SÉCHÉES	€ 15.50
LA TUR SALADE, FROMAGE DE CHÈVRE LA TUR, CERISES AMARENA DI CANTIANO, CROUSTILLANT DE PARMA, NOIX	€ 15.50
L'INSALATA DI SCAMPI SALADE DE BLÉ, SCAMPIS, VINAIGRETTE AU CITRON, SPAGHETTI DE COURGETTES, TOMATES DATTERINI, CONCOMBRES, ORANGE ET CAROTTES	€:19.50
L'ECCENTIALE	

### L'ESSENZIALE

L'ASSIETTE SANTE

SALADE, TOMATES DATTERINI, HARICOTS

VERTS, OEUFS DURS, SAUMON FUMÉ,

BROCCOLI, POMMES, QUINOA, SAUCE

MAYONNAISE, CONCOMBRE, OIGNONS ET

VINAIGRE BALSAMIQUE

# my italian friends Restaurant Traiteur Boutique

Drève Richelle 9 - 1410 Waterloo Tel: 02 351 32 20

Ouvert en NON STOP

Lundi >Jeudi : 9.00 - 20.00 Vendredi et samedi : 9.00 - 23.00

## LA PASTA

LA PASTA	
RIGATONI AL PISTACCHIO  PATES COURTES FRAÎCHES, PESTO DE  PISTACHE, STRACCIATELLA, PISTACHES DE  SICILE GRILLÉES	€ 15.00
PANCIOTTI ALLE MELANZANE RAVIOLES AUX AUBERGINES ET SCAMORZA FUMÉE, SAUCE AUX TOMATES DATTERINI	€ 14.50
LA MARINARA PÂTES COURTES AUX SAINT JACQUES ET SCAMPI, ÉCHALOTES, AIL, COURGETTES	€ 19.00
I RAVIOLI AGLI SCAMPI E LIMONE PÂTES FARCIES A LA BURRATA ET CITRON, SAUCE AUX SCAMPI, TOMATES JAUNES, AIL ET OIGNONS	€ 23.00
I FIOCCHETTI  RAVIOLES FARCIES A LA POIRE ET AU  FROMAGE, CREME DE PARMESAN	€ 14.50
PANCIOTTI ALLA ZUCCA	

# IL TARTUFO

GRENADE

FEUILLES DE LASAGNE FRAÎCHE, VIANDE

HACHÉE, TARTUFATA, CHAMPIGNONS, CRÈME,

MOZZARELLA

€ 18.50

€ 16.00

#### LASAGNE TRADIZIONALE

RAVIOLES AU POTIRON, CREME DE

POTIMARRON, POULPE GRILLE' ET

FEUILLES DE LASAGNE FRAÎCHE, RAGOUT  $\begin{tabular}{ll} & & & & & & \\ \begin{tabular}{ll} & & & & & \\ \begin{tabular}{ll} & & \\ \begin{tabular}{ll} & &$ 

# IL PESCE E LA CARNE

IL PESCE E LA CARNE	
IL BRANZINO ALLA SICILIANA FILET DE BAR, OLIVES, PETITES TOMATES DATTERINI, CÂPRES ET PERSIL, LEGEREMENT TOMATE'	€.26.50
L'OSSOBUCO  JARRET DE VEAU MIJOTE, SAUCE TOMATE  MAISON ET PETITS LÉGUMES, CUISSON BASSE  TEMPERATURE	€ 28.00
I DOLCI	
IL TIRAMISU TRADIZIONALE  CREME DE MASCARPONE AUX OEUFS, CAFE, BOUDOIRS ET AMARETTO	€7,00

#### LA PANNACOTTA

PANNA COTTA AUX CERISES AMARENA OU A LA COMPOTEE DE MANDARINES TARDIVES OU A L'AMARETTO ET AUX MERINGUES AUX NOISETTES ET AMANDES

€ 7.00

IL BABA €. 11,00 BABA NAPOLITAIN SERVI AVEC DU RHUM

# LA CREMA DI MASCARPONE CREME DE MASCARPONE, MERINGUES, CERISES AMARENA, COULIS DE FRUITS ROUGES € 8,50

€. 7.00

# DEGUSTATION DE FROMAGES ET MIELS € 12,00



LE TORTINE

NOTE DU CHEF : CERTAINS DE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES. MERCI DE NOUS SIGNALER D'EVENTUELLES ALLERGIES