

PRANZO

(service du midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)
Choix parmi les plats marqués de la pastille jaune : 🟡

antipasto + piatto
ou
piatto + dolce

19.5 €

DEGUSTAZIONE

(services du midi et du soir, week-ends inclus)
Au choix parmi tous les plats de la carte

antipasto + piatto + dolce
(POLPO : +5€)

36 €

ANTIPASTI

- ANTIPASTO DEL GIORNO** | Entrée du Jour | 10 🟡
- BURRATA** | Burrata, Butternut, vinaigrette aux Noix | 12 🌿
- VELLUTO** | Velouté hivernal, Bruschetta (VEGAN) | 9 🟡
- UOVO** | Oeuf parfait, crème et chips de Topinambour | 10 🌿
- TORTA** | Tatin d'Oignon Rouge, Feta et Miel | 11 🌿
- CARPACCIO** | Carpaccio de Saint-Jacques, condiment Mostarda-Clémentine Bio | 15

PRIMI PIATTI

- LASAGNA** | Lasagne della Nonna | 18
- FREGOLA** | Fregola au Ragoût de la Mer | 24
- GNOCCHI** | Gnocchi Gorgonzola & condiment Poire | 22 🌿
- GRICIA** | Linguine alla Gricia | 22
- CACIO E PEPE** | Linguine Cacio e Pepe | 18 🌿

SECONDI PIATTI

- PIATTO DEL GIORNO** | Plat du jour | 16 🟡
- MILANESE** | Escalope milanaise, crème de Pois Chiche, Parmesan | 23
- PESCE** | Poisson du marché et sa déclinaison de Chou, Noix de Pécan | 24
- MANZO** | Bavette d'Aloyau, Grenailles Bio façon Grand-Mère | 25
- GUANCIA** | Joue de Boeuf, Polenta Bio crémeuse, feuille de Brick | 25
- POLPO** | Poulpe grillé, mousseline de Pomme de Terre fumée, Vierge à la 'Nduja | 29

PIZZE

- MARINARA** | Sauce Tomate, Anchois, Origan, Ail, Basilic | 9 🟡
- MARGHERITA** | Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Basilic | 12.5 🌿 🟡
- REGINA** | Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Jambon, Basilic | 15.5 🟡
- VEGETARIANA** | Mozzarella Fior di Latte, Caviar d'Aubergine, Légumes de saison | 15.5 🌿 🟡
- 5 FORMAGGI** | Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Scamorza fumée, Ricotta, Grana Padano AOP | 17.5 🌿
- QUINDICI** | Mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parme, Roquette, copeaux de Parmesan | 17.5
- HIVERNALE** | Mozzarelle Fior di Latte, Crème de Butternut, Guanciale, Noix de Pécan, Basilic | 19

DOLCE

- MERINGA** | Meringue Italienne, crémeux Vanille, Fruits de Saison | 12 🌿
- TIRAMISÙ** | Tiramisu traditionnel | 10 🌿 🟡
- LIMONE** | Tarte au Citron déstructurée | 11 🌿
- PIZZA DOLCE** | Pâte à Pizza, Gianduja fondant, Noisettes concassées torréfiées, crémeux Vanille | 10 🌿
- AFFOGATO** | Boule de Glace Vanille Maison Pedone, Espresso, éclats de Biscuit | 8 🌿 🟡
- GELATI** | 2 boules de glace artisanale Maison Pedone | 8 🌿 🟡
vanille, chocolat, pistache, noisette, fraise, citron, mangue

Retrouvez-nous sur Instagram @quindici_trattoria 🌿 : végétarien

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.

DA BERE

ACQUA

VITTEL	50cl	1L	4.5	6.5
SAN PELLEGRINO			4.5	6.5

SOFTS

COCA-COLA / ZÉRO	25cl	33cl	-	4.5
SCHWEPES INDIAN TONIC			4.5	-
SCHWEPES AGRUMES			4.5	-
FANTA			4.5	-
THÈ PESCA-MELONE BIO			5.9	-
LIMONADE BIO			5.9	-
JUS DE FRUITS GRANINI (orange bio , pomme, ananas, abricot, tomate)			4.5	-

CALDO

ESPRESSO			2.9	
RISTRETTO			2.9	
DOUBLE / CAPPUCINO			4.5	
LUNGO			3.5	
DÉCAFFÉINÉ			2.9	
THÉ KUSMI TEA BIO			5	
INFUSION KUSMI TEA BIO			4.5	

SPIRITUEUX

J&B - Whisky	4cl		10	
ABSOLUT - Vodka			10	
GORDON - Gin			10	
ST. JAMES - Rhum			10	
LIMONCELLO			8	
AMARO POLI			8	
GRAPPA BIANCA			8	
AMARETTO			8	
CYNAR			8	
RAMAZZOTTI			8	
GET27			8	

COCKTAILS

APEROL SPRITZ			12	
CAMPARI SPRITZ			12	
LIMONCELLO SPRITZ			12	
ST. GERMAIN SPRITZ			12	
NEGRONI			12	
AMERICANO			12	
COOL FRUIT (virgin) - ananas, orange, grenadine			10	

VINI BIANCHI

PACCAMORA INZOLIA <i>Curatolo Arini - Sicilia</i>	15cl	75cl	5.5	26
PECORINO BIO IGT <i>Fattoria La Valentina - Abruzzo</i>			7.5	36
VERMENTINO 'VILLA SOLAIS' <i>Cantina Santadi - Sardegna</i>				32
SOAVE DOC 'SEREOLE' <i>Azienda Bertani - Veneto</i>				45
PINOT GRIGIO BIO DOC <i>Tenuta Col d'Orcia - Toscana</i>			8.5	39

VINI ROSSI

PACCAMORA NERO D'AVOLA <i>Curatolo Arini - Sicilia</i>	15cl	75cl	5.5	26
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC <i>Fattoria La Valentina - Abruzzo</i>			7.5	36
ROSSO DI MONTALCINO BIO DOC <i>Tenuta Col d'Orcia - Toscana</i>			11.9	55
TERRA DEGLI OSCI IGT SANGIOVESE <i>Azienda di Majo Norante - Molise</i>			6.9	33
SALENTO IGT 'BELNOCE' PRIMITIVO <i>Azienda Rosa del Golfo - Puglia</i>				36
TOSCANA IGT 'PACTIO' FERTUNA <i>Tenuta Fertuna - Toscana</i>				37
BARBERA D'ASTI DOCG 'VIGNA VECCHIA' <i>Azienda Cossetti - Piemonte</i>				39
VALPOLICELLA CLASSICO BIO DOC <i>Azienda Speri - Verona</i>			7.9	37

VINI ROSATI

CERASUOLO D'ABRUZZO DOP BIO <i>Tenuta Pietramore - Abruzzo</i>	15cl	75cl	7.5	36
CARIGNANO DEL SULCIS DOC 'TRE TORRI' <i>Cantina Santadi - Sardegna</i>			6.5	32

BULLES

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER <i>La Cuvée Brut - Reims</i>	15cl	75cl	12	65
PROSECCO DESEO <i>Prosecco Ponte DOC - Veneto</i>			9	40

BIÈRES

PERONI - Blonde				33cl
HEINEKEN - 0.0				8
GRIMBERGHEN - Blanche				6
GRIMBERGHEN - Ambrée				8
LAGUNITAS - I.P.A.				8
				10