

**Menu 36€\***  
Entrée-Plat-Dessert  
(POLPO : +5€)

**Menu 19.5€**  
Entrée-Plat ou Plat-Dessert  
(uniquement midi du Lundi au Vendredi hors jour férié)

\*Demander au serveur  
l'entrée ou le plat du  
jour

## ANTIPASTO

**ANTIPASTO DEL GIORNO** | Entrée du Jour | 10\*

**BURRATARTUFO** | Burrata crémeuse, Truffe Noire d'Italie, Mesclun | 15

**POMODORO** | Carpaccio de Tomates anciennes, Pastèque, Huile citronnée, Basilic (VEGAN) | 10

**MANZO** | Tartare de Boeuf au couteau à l'italienne, Tuile de Parmesan | 12

**GAMBERO** | Carpaccio de Gambas, Leche de Tigre, condiment Mostarda | 15

**CESARE** | Sucrine, Poulet croustillant, Oeuf de Caille, Tomate confite, Parmesan, sauce maison | 11

## PASTA

**VONGOLE** | Linguine alle Vongole | 24

**MELANZANE** | Aubergine à la Parmigiana, Mesclun | 16

**TARTUFATA** | Mezzi Rigatoni à la Tartufata, copeaux de Truffe Noire | 25

**LASAGNA** | Lasagne della Nonna | 18

## CARNE E PESCE

**PIATTO DEL GIORNO** | Plat du jour | 16\*

**MERLUZZO** | Lieu Jaune snacké, Mousseline de Petits Pois Bio, Oignons nouveaux, Haricots Verts | 24

**TAGLIATA** | Tagliata de Boeuf, Grenailles Bio façon Grand-Mère, Jus de Viande | 25

**CAPONATA** | Carré de Porc Duroc mariné, Caponata, Jus de Viande à la Peroni | 24

**POLPO** | Poulpe rôti, Mousseline de Fèves fumées, Échalotte Bio confite | 29 \*+5€

## PIZZA

**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** | Caviar d'Aubergine, Légumes de saison, Mozzarella Fior di Latte | 15.5

**5 FORMAGGI** | Fior di Latte, Gorgonzola, Scamorza fumée, Ricotta, Grana Padano AOP | 17.5

**ARRICIA** | Caviar d'Aubergine, Mozzarella Fior di Latte, Porchetta, Olive, Tomate confite, Basilic | 19

**LUCIANA** | Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Poulpe, Tomate ancienne, Olive, Basilic | 24

## DOLCE

**MERINGA** | Meringue Italienne, glace Abricot-Romarin, crémeux Vanille, Nectarine | 12

**TIRAMISÙ** | Tiramisu traditionnel | 10

**FRAGOLA** | Tarte déstructurée à la Fraise, Crémeux Vanille, réduction de Balsamique vieux | 12

**GRANITA** | Granité sicilien Melon - Fenouil | 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

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.

# CARTE BOISSONS

## 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 <b>BIO</b>			5.9	-
LIMONADE <b>BIO</b>			5.9	-
JUS DE FRUITS GRANINI (orange <b>bio</b> , 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 <b>BIO</b>			5	
INFUSION KUSMI TEA <b>BIO</b>			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 <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> DOC <i>Azienda Speri - Verona</i>			7.9	37

## VINI ROSATI

CERASUOLO D'ABRUZZO DOP <b>BIO</b> <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	60
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