

ANTIPASTI

BURRATA Burrata crémeuse des pouilles, betteraves colorées, kumquat, réduction de vieux balsamique	12€	GAMBERONI Carpaccio de gambas, condiment mostarda, citron caviar, chou-fleur violet	15€
FRITTO DI CALAMARI Fritures de calamars, condiment mayonnaise au piment d'Espelette	10€	SALUMI Prosciutto cotto tartufo, Parma DOP, Mortadelle pistache	15€
VITELLO TONNATO Veau cuit basse température, mayonnaise thon-câpres, pickles d'oignons	14€	FORMAGGI Gorgonzola, Pecorino sardo, Mozzarella di buffala	15€
INSALATA DI ARANCE Salade d'oranges, vierge de fenouil	9€	TAVOLA MISTA Planche mixte de fromages et charcuteries	25€

PASTA

RAVIOLI DEL PLINS Paleron de bœuf, jus de viande réduit, tomates cerises confites	18€	CACIO E PEPE TARTUFFO Rigatoni au Grana Padano, truffe noire	21€
LINGUINE King crabe d'Alaska, jus de crustacés	24€	PARMIGIANA DI MELANZANA Lasagnes napolitaine végétariennes d'aubergines	18€
		RISOTTO ALLO ZAFFERANO Risotto au safran, joue de bœuf confit et jus réduit	22€

CARNE E PESCE

PIATTO DEL GIORNO Plat du jour	18€
POLPO Tentacules de poulpe snacké, shitaké, purée de pommes de terre, tomates confites	26€
COTOLETTA ALLA MILANESE Escalope de veau panée, potimarron rôti et purée, roquette	25€
MANZO Tagliata de Bœuf, pommes de terre sautées, jus d'échalottes fumé, pousses de cresson	25€
MERLUZZO Cabillaud poché, crème de chou-fleur, cime de rape, émulsion prosecco	26€

DOLCE

MOUSSE AL CIOCCOLATO Mousse au chocolat, Olives noires, Fleur de sel	10€
CROSTATA AL LIMONE Tarte au citron de Sicile, Meringue Italienne, citron Caviar et citron vert	10€
TIRAMISU Tiramisu traditionnel	9€
PANNA COTTA Kaki vanillé, coulis de mangue, pousses de coriandre	9€
CARPACCIO DE PERA Poires, coings, baies roses, sorbet citron noir et poivre de timut	10€
AFFOGATO Glace noisette, mousse mascarpone, étouffé au café	6€

PIZZA

DEL POPOLO Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Basilic	11€
REGINA SILVIA Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Jambon	16€
TUTTO CAMPO Caviar de Potimarron, Mozzarella Fior di Latte, légumes de saison	16€
GOLOSONA Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Scamorza fumée, Ricotta, Grana Padano	16€
CALABRESE Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Spianata calabra, roquette	16€
FICHI & BRESAOLA Compotée d'oignons confits, Mozzarella Fior di Latte, Figs de barbarie, Bresaola, Vinaigre de balsamique réduit	22€

VINI BIANCHI

	15 cl	75 cl		15 cl	75 cl
PACCAMORA CATARRATTO Baglio Curatolo Arini	6€	29€	CHABLIS - DOMAINE THIERRY MOTHE Chablis AOC	11€	52€
DOMAINE LA CAVALE Lubéron AOP		45€	SOAVE CLASSICO AZIENDA SUAVIA BIO Soave Classico DOC	9€	50€
			ALTA MORRA Etna Bianco DOC		65€

VINI ROSSI

	15 cl	75 cl		15 cl	75 cl
LE MIOCÈNE DOMAINE DU GRAND VENEUR BIO Châteauneuf du Pape AOP		90€	CHIANTI CLASSICO SAN FABIANO CALCINALA BIO Chianti classico DOCG	11€	50€
VALPOLICELLA CLASSICO AZIENDA SPERU BIO Valpolicella Classico DOC	8€	39€	NERO D'AVOLA FEUDO LUPARELLO BIO Sicilia DOC	7€	35€
ASILI LUIGO GIORDANO Barbaresco DOCG		75€	MUNAZEI CASA SETARO Lacryma Christi del Vesuvio DOC	10€	51€
LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT Vecchio Moro	6 €	30€	PACTIO TOSCANA Tenuta Fertuna		40€

VINI ROSATI

	15 cl	75 cl
MUNAZEI CASA SETARO Lacryma Christi Del Vesuvio Bio		45€
FLOWER POWER BIO Toscana	7 €	34€
Château Virant Coteaux d'Aix-en-Provence AOC	6€	29€

BIÈRES

BIRRA ALLA SPINA	25 cl	33 cl	50 cl
BIRRA MORETTI BLONDE	4€	6€	8€
LAGUNITAS IPA	6€	8€	11€
BIRRA IN BOTTIGLIA	33 cl		
DESPERADOS			7€
HEINEKEN			6€
GRIMBERGEN			6€
PELFORTH			6€
MORT SUBITE BLANCHE			9€
CORONA			9€
AFFLIGEM			6€
HEINEKEN 0.0			5€
DESPERADOS 0.0			5€

FRIZZANTE

	15 cl	75 cl
LAURENT PERRIER , La cuvée	12€	58€
TSARINE PRENIUM	9€	45€
PROSECCO DCO Viticolore Ponte		22€
MOSCATO D'ASTI DOCG Marcarini		32€

BEVANDE

ACQUA

	25 cl	33 cl	1 L
VITTEL		4€	6€
SAN PELIGRINO		4€	6€
PERRIER	4€		

SODAS

	25 cl	33 cl
COCA-COLA/ OCA-COLA SANS SUCRE		4,5€
SCHWEPES AGRUMES/ SHWEPES INDIAN TONIC	4,5€	
ORANGINA, FUZE TEA, FANTA, SPRITE	4,5€	
SODA MONA CITRON & CITRON VERT BIO		6€
MONA PÉTILLANT POMME ARTISANAL BIO		6€
SIROP À L'EAU Grenadine, menthe, citron	4€	

SUCCO E NETTARE

	25 cl
JUS GRANITI ORANGE, TOMATE, POMME	4,5€
NECTAR GRANINI FRAISE, ANANAS, ABRICOT, PAMPLEMOUSE	4,5€

BEVANDE CALDE

CAFFÈ, TÉ E CIOCCOLATO

ESPRESSO / DÉCA	2,9€
RISTRETTO	2,9€
AMÉRICAIN	4,5€
DOUBLE ESPRESSO	4,5€
CAPPUCINO / LATTE	4,5€
THÉS KUSMI TEA	5€
INFUSIONS KUSMI TEA	4€
CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE BIO	3,5€

DIGESTIVO

	4 cl
COGNAC HENNESSY VS	10€
COGNAC HENNESSY XO	14€
AMAGNAC CHATEAU DE LAUBADE HORS D'AGE	9€
CALVADOS DROUIN	8€
CALVADOS AOC 6 ans	14€
POIRE WILLIAMS CARTRON	8€
MIRABELLE CARTRON	8€
COINTREAU	7€
GET 27	7€
LIMONCELLO DELLA RIVIERA	7€
GRAPPA DUE BARILI	10€

APERETIVO

RICARD - 2cl	5€
PASTIS 51 - 2cl	5€
MARTINI BLANC OU ROUGE - 6cl	6€
CAMPARI - 6cl	6€
PORTO GRAMS - 6cl	6,5€
LILLET - 15cl	8,5€
KIR VERMONTINO - 12,5cl	6€

QUINDICI TRATTORIA

Menus

MIDI EXPRESS

(Le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)
Entrée - Plat ou Plat - Dessert, eau, café
25€

GOURMET

(Le midi et le soir hors jours fériés)
Entrée - Plat et Dessert
35€

CHOIX DES PLATS

Burrata OU Fritto Di Calamari OU Salumi
Parmigiana Di Melanzana OU Piatto Del Giorno OU Golosona
Tiramisu OU Pana Cotta OU Affogato

MENU BAMBINO

Lasagne OU Pizza Bambino
Mousse au chocolat OU Glace vanille macadamia
Vittel OU Soda OU Jus de fruits
15 €

ANTIPASTI

BURRATA Creamy burrata from Puglia, colorful beets, kumquat, balsamic reduction	12€	GAMBERONI Prawn carpaccio, mostarda condiment, finger lime, purple cauliflower	15€
FRITTO DI CALAMARI Fried calamari, Espelette pepper mayonnaise condiment	10€	SALUMI Truffle-cured ham, Parma DOP, Pistachio mortadella	15€
VITELLO TONNATO Slow-cooked veal, tuna-caper mayonnaise, pickled onions	14€	FORMAGGI Gorgonzola, Pecorino Sardo, Buffalo mozzarella	15€
INSALATA DI ARANCE Orange salad, fennel dressing	9€	TAVOLA MISTA Mixed cheese and charcuterie board	25€

PASTA

RAVIOLI DEL PLINS Beef chuck ravioli, reduced meat jus, confit cherry tomatoes	18€	CACIO E PEPE TARTUFFO Rigatoni with Grana Padano, black truffle	21€
LINGUINE Alaska king crab, shellfish jus	24€	PARMIGIANA DI MELANZANA Vegetarian Neapolitan eggplant lasagna	18€
		RISOTTO ALLO ZAFFERANO Saffron risotto, braised beef cheek, reduced jus	22€

CARNE E PESCE

PIATTO DEL GIORNO Dish of the day	18€
POLPO Seared octopus tentacles, shiitake mushrooms, mashed potatoes, confit tomatoes	26€
COTOLETTA ALLA MILANESE Breaded veal cutlet, roasted pumpkin and purée, arugula	25€
MANZO Beef tagliata, sautéed potatoes, smoked shallot jus, watercress sprouts	25€
MERLUZZO Poached cod, cauliflower cream, turnip greens, prosecco emulsion	26€

DOLCE

MOUSSE AL CIOCCOLATO Chocolate mousse, black olives, sea salt	10€
CROSTATA AL LIMONE Sicilian lemon tart, Italian meringue, finger lime and lime	10€
TIRAMISU Traditional tiramisù	9€
PANNA COTTA Vanilla persimmon, mango coulis, coriander sprouts	9€
CARPACCIO DE PERA Pears, quinces, pink peppercorns, black lemon sorbet, Timut pepper	10€
AFFOGATO Hazelnut ice cream, mascarpone mousse, drowned in coffee	6€

PIZZA

DEL POPOLO Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, basil	11€
REGINA SILVIA Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, mushrooms, ham	16€
TUTTO CAMPO Pumpkin caviar, Fior di Latte mozzarella, seasonal vegetables	16€
GOLOSONA Fior di Latte mozzarella, Gorgonzola, smoked Scamorza, Ricotta, Grana Padano	16€
CALABRESE Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, Spianata Calabrese, arugula	16€
FICHI & BRESAOLA Caramelized onions, Fior di Latte mozzarella, prickly pear figs, Bresaola, reduced balsamic vinegar	22€

VINI BIANCHI

	15 cl	75 cl		15 cl	75 cl
PACCAMORA CATARRATTO Baglio Curatolo Arini	6€	29€	CHABLIS - DOMAINE THIERRY MOTHE Chablis AOC	11€	52€
DOMAINE LA CAVALE Lubéron AOP		45€	SOAVE CLASSICO AZIENDA SUAVIA BIO Soave Classico DOC	9€	50€
			ALTA MORRA Etna Bianco DOC		65€

VINI ROSSI

	15 cl	75 cl		15 cl	75 cl
LE MIOCÈNE DOMAINE DU GRAND VENEUR BIO Châteauneuf du Pape AOP		90€	CHIANTI CLASSICO SAN FABIANO CALCINALA BIO Chianti classico DOCG	11€	50€
VALPOLICELLA CLASSICO AZIENDA SPERU BIO Valpolicella Classico DOC	8€	39€	NERO D'AVOLA FEUDO LUPARELLO BIO Sicilia DOC	7€	35€
ASILI LUIGO GIORDANO Barbaresco DOCG		75€	MUNAZEI CASA SETARO Lacryma Christi del Vesuvio DOC	10€	51€
LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT Vecchio Moro	6 €	30€	PACTIO TOSCANA Tenuta Fertuna		40€

VINI ROSATI

	15 cl	75 cl
MUNAZEI CASA SETARO Lacryma Christi Del Vesuvio Bio		45€
FLOWER POWER BIO Toscana	7 €	34€
Château Virant Coteaux d'Aix-en-Provence AOC	6€	29€

BEERS

BIRRA ALLA SPINA	25 cl	33 cl	50 cl
BIRRA MORETTI BLONDE	4€	6€	8€
LAGUNITAS IPA	6€	8€	11€
BIRRA IN BOTTIGLIA	33 cl		
DESPERADOS			7€
HEINEKEN			6€
GRIMBERGEN			6€
PELFORTH			6€
MORT SUBITE BLANCHE			9€
CORONA			9€
AFFLIGEM			6€
HEINEKEN 0.0			5€
DESPERADOS 0.0			5€

FRIZZANTE

	15 cl	75 cl
LAURENT PERRIER , La cuvée	12€	58€
TSARINE PRENIUM	9€	45€
PROSECCO DCO Viticolore Ponte		22€
MOSCATO D'ASTI DOCG Marcarini		32€

BEVANDE

ACQUA	25 cl	33 cl	1 L
VITTEL		4€	6€
SAN PELIGRINO		4€	6€
PERRIER	4€		
SODAS	25 cl	33 cl	
COCA-COLA / COCA-COLA SUGAR-FREE		4,5€	
SCHWEPES CITRUS / SCHWEPES INDIAN TONIC	4,5€		
ORANGINA, FUZE TEA, FANTA, SPRITE	4,5€		
MONA LEMON & LIME ORGANIC SODA		6€	
MONA SPARKLING APPLE ORGANIC ARTISAN DRINK		6€	
SYRUP WITH WATER Grenadine, mint, lemon	4€		
SUCCO E NETTARE	25 cl		
GRANINI ORANGE JUICE, TOMATO, APPLE	4,5€		
GRANINI NECTAR STRAWBERRY, PINEAPPLE, APRICOT, GRAPEFRUIT	4,5€		

BEVANDE CALDE

CAFFÈ, TÉ E CIOCCOLATO

ESPRESSO / DECAF	2,9€
RISTRETTO	2,9€
AMERICANO	4,5€
DOUBLE ESPRESSO	4,5€
CAPPUCCINO / LATTE	4,5€
KUSMI TEA	5€
KUSMI TEA INFUSIONS	4€
FAIR TRADE ORGANIC HOT CHOCOLATE	3,5€

DIGESTIVO

COGNAC HENNESSY VS	10€
COGNAC HENNESSY XO	14€
AMAGNAC CHATEAU DE LAUBADE HORS D'AGE	9€
CALVADOS DROUIN	8€
CALVADOS AOC 6 years	14€
POIRE WILLIAMS CARTRON	8€
MIRABELLE CARTRON	8€
COINTREAU	7€
GET 27	7€
LIMONCELLO DELLA RIVIERA	7€
GRAPPA DUE BARILI	10€

APERETIVO

4 cl	RICARD - 2cl	5€
	PASTIS 51 - 2cl	5€
	MARTINI BLANC OU ROUGE - 6cl	6€
	CAMPARI - 6cl	6€
	PORTO GRAMS - 6cl	6,5€
	LILLET - 15cl	8,5€
	KIR VERMONTINO - 12,5cl	6€

QUINDICI TRATTORIA

Menus

MIDI EXPRESS

(lunch, Monday to Friday, excluding public holidays)
Starter and main or main and dessert, water, coffee
25€

GOURMET

(Lunch and dinner, excluding public holidays)
Starter, main course, and dessert
35€

CHOIX DES PLATS

Burrata OR Fritto Di Calamari OR Salumi
Parmigiana Di Melanzana OR Piatto Del Giorno OR Golosona
Tiramisu OR Pana Cotta OR Affogato

MENU BAMBINO

Lasagna or kid's pizza
Chocolate mousse or Vanilla macadamia ice cream
Vittel water or Soda or Fruit juice
15 €