

TRIBE	TABLE
-------	-------

FRANCAIS

PANTIN

MENU DU JOUR

Exclusivement pour le service midi

Laissez-vous tenter par nos formules du jour, imaginées à partir de notre sélection.
Notre équipe se fera un plaisir de vous en dire plus.

Entrée, plat et dessert. 26

Entrée, plat ou plat, dessert - café inclus. 19.5

Notre sélection du jour est également proposée à la carte

Entrée	7
Plat	14
Dessert	7

MENU ENFANT moins de 12ans

Trofie al pomodoro et un jus de fruit* 12

*Jus de fruit de notre sélection.

ENTRÉES

- | | |
|--|----|
| BRESAOLA
Bresaola, citron vert, huile d'olive. | 10 |
| ARANCINI CACIO E PEPE 
Cacio e pepe, fondue de parmesan et Pecorino Romano AOP. | 9 |
| STRACCIATELLA 
Stracciatella, huile d'olive et fleur de sel. | 9 |
| JAMBON SAN DANIELE
Jambon San Daniele AOP 18 mois d'affinage, zeste de citron, parmesan, basilic. | 12 |
| ANTIPASTI 
Légumes grillés de saison, sauce aux herbes et citron. | 10 |

PLATS

- | | |
|---|----|
| INSALATA DI POMODORI 
Salade de tomates colorées, burrata, pickles d'oignons rouges. | 15 |
| TAGLIATA DI MANZO
Faux-filet de bœuf grillé, copeaux de parmesan, réduction balsamique, tomates cerises confites, pétales de pommes de terre frites au paprika fumé. | 21 |
| PAVE DI SALMONE
Pavé de saumon mi-cuit à coeur, mélange d'herbes et zeste de citron, fregola sarda infusées au fumet de poisson, beurre blanc, huile à l'aneth. | 22 |
| RISOTTO ALLE ZUCCHINE 
Risotto, crème de courgettes au parmesan, basilic. | 17 |

Suppléments: Burrata +5€ - Stracciatella +3€ - Jambon San Daniele AOP +6€

Pour toute question relative aux allergènes et aux origines, notre équipe est à votre disposition.

Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

PIZZAS

MARGHERITA 	13
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic.	
VEGETARIANA 	15
Sauce tomate, aubergines et courgettes grillées, olives de Kalamata, pesto maison, roquette.	
CALABRESE 	17
Sauce tomate, spianata de Calabre, 'nduja piquante, stracciatella.	
MORTADELLA	16
Mozzarella fior di latte, mortadelle, stracciatella, éclats de pistaches.	

PÂTES

Nos pâtes sont fraîches et préparées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés.

RIGATONI ALLA NORMA 	14
Rigatoni, sauce tomate, aubergines grillées, ricotta salata râpée.	
TROFIE AL PESTO 	16
Trofies, pesto maison, stracciatella.	
SPAGHETTI ALLA 'NDUJA 	17
Spaghetti, crème 'nduja piquante au parmesan, stracciatella, zeste de citron.	

 Végétarien  épicé

Suppléments disponibles: Burrata +5€ – Stracciatella +3€
– Jambon San Daniele AOP +6€

Huile d'olive biologique grecque primée en 2021, servie avec nos plats.
Pour toute question relative aux allergènes et aux origines, notre équipe est à votre disposition.

Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

DESSERTS

TIRAMISU	9
Boudoirs Savoiardi, café, cacao, crème mascarpone.	
CANNOLI	9
Ricotta, fleur d'oranger, pistaches.	
FRAGOLE	8
Fraises et coulis de fraises, crème fouettée à la vanille.	

GLACES

Pedone – Maître glacier depuis 1959

Créez votre propre coupe glacée exactement comme vous l'aimez !

1 boule	5
2 boules	9
3 boules	14

PARFUMS

CITRON DE SYRACUSE

PISTACHE DE BRONTE

AMARENA

STRACCIATELLA

ABRICOT ROMARIN

Pour toute question relative aux allergènes et aux origines, notre équipe est à votre disposition.

Tous nos prix sont en euros TTC service compris.