

RESTAURANT

Tous nos plats
sont préparés
maison et 100% Bio*

Entre approvisionnement Bio-local, offre gourmande et lutte contre le gaspillage alimentaire, **notre restaurant propose une cuisine faite maison et élaborée minute.**

Nos plats d'inspiration italienne permettent de valoriser de façon artisanale et généreuse **des produits bio-paysans, locaux et équitables.**

* Les sardines et les truffes ne sont pas bio car ce sont des produits sauvages, non éligibles au label AB !

CB, Espèces et Titres restaurants acceptés.
AMEX et chèques non acceptés.
Prix en euros toutes taxes et service compris.
Une liste des allergènes est disponible sur demande.

Les viandes (boeuf, poulet, dinde, veau et porc) entrant dans la composition de nos plats ont pour origine garantie la France (naissance, élevage, abattage). Documents attestant de la traçabilité de nos viandes disponibles sur demande.

Formules du midi*

Recettes réinventées chaque jour
au fil des saisons et des inspirations

Plat du jour + dessert du jour 16€
Plat du jour seul 13€
Dessert du jour seul 4€

* Servies uniquement le midi en semaine

Menu Bambini

Jus de Fruits Artisanal ou Sirop

+

Mini Gnocchi ou Pasta

(sauce au choix : TOMATE ou FROMAGE ou PAGLIÙ)

+

Yaourt Fermier ou Fruit
ou Cookie

10€

Menu Studenti*

midi en semaine uniquement

Demi de Blonde "du Pilat" ou Soft
(Supplément 1€ Autres Bières ou Ginger Beer)

+

Gnocchi Taille M

(sauce au choix : TOMATE ou FROMAGE ou PAGLIÙ)

12€

* Sur présentation d'une carte étudiante en cours de validité



GRIGNOTAGES

Au goûter ou à l'apéro, entre amis ou en solo, venez picorer chez Trattino !

Cacahuètes Grillées & Salées

Cocktail Fruits Secs (noix de cajou, amandes, raisins secs, noisettes)

Chips Artisanales

/ CroustiSud, Mudaison (Hérault)

Pois Chiches Grillés (saveur du moment)

/ CHICHE, Belleville-en-Beaujolais (Rhône)

Pistaches Grillées et Salées

Ravitos (biscuits apéritifs addictifs aux herbes de Provence)

/ La Miocycllette, Lyon (Rhône)

L'incroyable Gwa-ka-mole x Tortillas Chips

/ Le classique de l'apéro revisité SANS AVOCAT by Resurrection & Les tortillas by Lima

CHARCUTERIES

Sélection de produits charcutiers artisanaux, locaux ou italiens.

Servis avec du pain frais de "La Miocycllette", Lyon (Rhône).

Assiette de Saucisson Sec au Vin du Beaujolais (pur porc) 

Rosace de saucisson sec finement tranché par nos soins, beurre paysan & cornichons

/ PatrimoniAm, Lyon (Rhône)

Terrine de Campagne (pur porc) 

Terrine artisanale à base de porcs rustiques, nourris aux drêches de la brasserie

"Les Gens Sérieux". Médaille d'or anti-gaspi pour cette terrine inimitable

/ Les Gens Sérieux, Soyans (Drôme)

Assiette du Véritable Saucisson de Lyon (porc & bœuf) 

Rosace du Véritable Saucisson de Lyon finement tranché par nos soins, beurre paysan & cornichons.

La véritable recette du saucisson de Lyon, datant du 19^e siècle. Produit unique ET sans nitrite !

/ PatrimoniAm, Lyon (Rhône)

L'Assiette de Charcuterie (~ 2 personnes) 

Assortiment de 4 charcuteries locales et italiennes finement tranchées, beurre paysan & cornichons

FROMAGES

Sélection de fromages locaux et de saison, en direct des Monts du Lyonnais, de l'Isère et de la Drôme. Servis avec du pain frais de "La Miocycllette", Lyon (Rhône).

Saint-Marcellin IGP

Saint-Marcellin IGP moulu à la main, doux et crémeux selon arrivage et affinage

/ Vercors Lait, Villard-de-Lans (Isère)

Duo de rigottes de chèvre

Fraîche, crémeuse, mi-sèche ou sèche, deux affinages différents sont proposés selon la saisonnalité

/ Ferme de Chasse Nuage, Longes (Rhône)

L'Assiette de Fromage (~ 2 personnes)

Assortiment de 4 fromages locaux selon l'arrivage et la saison avec son petit pot de confiture

PLANCHES APÉRITIVES

Sélection de fromages locaux et de saison, de charcuteries finement tranchées par nos soins et de grignotages à partager ! Planches servies avec du pain frais de "La Miocycllette", Lyon (Rhône).

Les Végés

La Planche (~ 2 personnes)

Houmous et assortiment de 2 fromages locaux et 2 grignotages

La Grande (~ 3/4 personnes)

Houmous, Olives et assortiment de 4 fromages locaux et 3 grignotages


La Méga (~ 5/6 personnes)

Houmous, Terrine Végétale, Olives et assortiment de 6 fromages locaux et 4 grignotages


Les Mixtes

La Planche (~ 2 personnes) 

Assortiment de 2 charcuteries locales & italiennes, 2 fromages locaux et 2 grignotages

La Grande (~ 3/4 personnes) 

Assortiment de 4 charcuteries locales & italiennes, 4 fromages locaux et 3 grignotages

La Méga (~ 5/6 personnes) 

Assortiment de 5 charcuteries locales & italiennes, 6 fromages locaux et 4 grignotages

ANTIPASTI

En entrée ou à l'apéro, nos antipasti sont préparés par nos soins et servis avec du pain frais de "La Miecyclette", Lyon (Rhône).

Chiche le Houmous  7€

/ Classique Houmous de pois chiches au tahin, huile d'olive, ail et cumin

Terrine Végétale  7€

/ Suprenante terrine végétale ! Tofu fumé, lentilles vertes, champignons bruns et graines de courges torrifiées

Focaccia Moelleuse  7€

/ Focaccia traditionnelle nappée de notre sauce tomate longuement mijotée

Sexy Pumpkin 7€50

/ Butternut et potimarron rôtis au four, coeur de Gorgonzola et graines de courge torrifiées

Assiette di Verdure  8€50

/ Grillés, marinés, rôtis, sous huile, retrouvez notre assortiment de légumes

La "Ricotta Sardines"  8€50


/ Émietté de sardines* façon rillettes, à la ricotta et aux herbes aromatiques

Planche Découverte d'Antipasti 27€

/ Assortiment de 4 antipasti : Terrine Végétale, Chiche le Houmous, Focaccia Moelleuse et "Ricotta Sardines"

CONTORNI

En accompagnement de votre repas ou à partager, nos contorni vous offrent fraîcheur et gourmandise.

P'tite Verte  3€

/ Salade verte, huile d'olive, pickles et graines de courge torrifiées

P'tite croquante  4€50

/ Salade de pois chiches, chou rouge, pickles et graines de courge torrifiées

Soupe de saison 5€

/ Réinventée chaque jour - velouté ou potage, chaud ou froid - voici notre soupe de saison & anti-gaspi !

MOZZATISSIME

Le meilleur de la Mozzarella sous toutes ses formes ! Servi avec du pain frais de "La Miecyclette", Lyon (Rhône).

Mozzarella di Bufala 125g 8€50

/ Onctueuse mozzarella di bufala de 125g, servie sur un lit de salade verte

Cœur de Burrata Truffé  9€50

/ (Re)découvrez notre coeur de burrata sublimé par une crème de truffes**


Burrata Crémeuse 125g 9€50

/ Burrata crémeuse de 125g, servie sur un lit de salade verte

Burrata Crémeuse di Bufala 200g 15€

/ Burrata crémeuse di bufala 200g, servie sur un lit de salade verte

Planche Dégustation "Mozzatissime" 25€

/ Mozzarella di bufala 125g, burrata crémeuse 125g & notre coeur de burrata truffé  et salade verte

INSALATISSIME

La gourmandise est aussi "healthy" avec nos salades de saison fraîches et généreuses !

Tratti'Bol, So Fresh, So Good ! (option ) 14€50

/ Composé de céréales, de légumes du moment et de surprises, notre recette se réinvente chaque saison

Show Biquette 14€50

/ Salade de chèvre chaud revisitée, tranches de bûche crémeuse "Chasse Nuage", filet de miel et romarin sur 2 tartines grillées de "La Miecyclette", toppings de saison et écailles de parmesan DOP 24 mois

Cesarina   15€

/ Salade César revisitée, émincés d'escalope de poulet dorés à la poêle, toppings de saison, écailles de parmesan DOP 24 mois et sauce fromagère

Super Bruschetta (option ) **UNIQUEMENT LE SOIR** 15€

/ Pain de "La Miecyclette" grillé au four, garni de sauce tomate, mozza fraîche, pickles, écailles de parmesan DOP 24 mois, légumes sous huile, crème balsamique et salade verte

© : Coeur de burrata entièrement confectionné par nos soins

* Pas de label Bio pour les poissons sauvages ! Nos sardines sont certifiées MSC, un label qui garantit le respect d'une pêche durable et des écosystèmes marins.

** Pas de label Bio pour nos truffes non plus ! Les truffes blanches et noires sont présentes dans la nature donc entièrement sauvages et ramassées à la main !



GNOCCHI NONNA GIUSTINA

Notre **plat signature** : de l'épluchage des pommes de terre au dressage de votre assiette, la recette de notre enfance rencontre les produits ultra-locaux !

Nos incontournables

Gnocchi al Pomodoro 
/ Sauce tomate longuement mijotée

Gnocchi al Formaggio
/ Délicate crème fromagère légère et gourmande

Gnocchi alla Pagliù
/ Savoureux mélange de nos sauces Al Pomodoro et Al Formaggio

Nos irresistibles

Gnocchi alla Pizzaiola
/ Sauce Al Pomodoro, demi-mozzarella di Bufala et légumes de saison

Pink Gnocchi à la crème légère de St-Marcellin
/ Recette originale colorée d'une réduction de betterave, ricotta aux herbes et légumes de saison

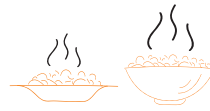
Gnocchi al Pesto de Saison et son Cœur de Burrata 
/ Pesto persillé : crème & beurre persillés, montés au parmesan DOP 24 mois et légumes de saison

Gnocchi "al Tartufo" et Burrata crémeuse
/ Onctueuse crème de truffe** surmontée d'une demi-burrata crémeuse et légumes de saison

LA GNOCCHIFLETTE UNIQUEMENT LE SOIR & SAMEDI MIDI

Notre plat signature revisité en version tartiflette. **Uniquement pour les gourmands !**
/ Nos Gnocchi de pomme de terre, crème paysanne, confit d'oignons et Coppa.
Plat gratiné au p'tit Beaujol' et salade verte

17€⁵⁰



M

XL

12€⁵⁰

15€⁵⁰

13€⁵⁰

16€⁵⁰

13€⁵⁰

16€⁵⁰

15€⁵⁰

18€⁵⁰

17€⁵⁰

20€⁵⁰

18€

21€

19€⁵⁰

22€⁵⁰

RISOTTI

Laissez-vous surprendre par l'une de nos recettes de risotti, aux associations uniques, simplement irRIZistibles !

Risotto de Petit Épeautre à la crème légère de St-Marcellin 17€
/ Petit épeautre croquant, onctueuse crème de St-Marcellin, quenelle de ricotta et légumes de saison

Risotto alla Zucca et son Cœur de Gorgonzola  18€
/ Délicieux risotto à la crème de courge, écailles de parmesan DOP 24 mois et légumes de saison

Risotto d'Hiver et son Cœur de Burrata  19€
/ Onctueux risotto à la crème de champignons, écailles de parmesan DOP 24 mois et légumes de saison

Risotto al Taleggio et son Cœur de Burrata truffé   19€⁵⁰
/ Généreux risotto au Taleggio et crème fromagère, écailles de parmesan DOP 24 mois et légumes de saison


SPECIALITÀ DELLA TRATTI'TEAM

Découvrez nos spécialités qui évoluent au fil des saisons et des inspirations !

Arancini de Risotto 15€
/ Sphères de risotto, façonnées à la main, farcies au fromage et aux légumes de saison et salade verte
Sauce tomate ou Sauce fromagère au choix

Big Lasagna Végétale  15€⁵⁰
/ Lasagnes garnies aux légumes de saison, béchamel végétale et salade verte

Big Lasagna Carnée  18€⁵⁰
/ Lasagnes traditionnelles garnies d'un ragoût de boeuf et de porc mijoté, béchamel et salade verte

Pasta "Trofiette" al Ragù  18€⁵⁰
/ Pâtes fraîches artisanales en direct des Pouilles du "Pastificio Cardone", ragoût de boeuf et de porc longuement mijoté dans notre sauce tomate et rondelles de saucisses "Patrimoniam" ultra juteuses

CARNE

Parmi notre large choix végétarien, voici nos 2 propositions carnées pour un menu 100% inclusif !
"Consommez moins, mais mieux" résume bien la place laissée à la viande sur notre carte !

Stracotto di Carne hyper fondant   22€
/ Braisé de boeuf longuement mijoté, carottes fondantes et purée crémeuse

Milanaise de veau  **UNIQUEMENT LE SOIR** 23€⁵⁰
/ Escalope de veau à la "Milanaise", panée par nos soins, purée crémeuse et salade verte

© : Cœur de burrata entièrement confectionné par nos soins

** Pas de label Bio pour nos truffes ! Les truffes blanches et noires sont présentes dans la nature donc entièrement sauvages et ramassées à la main !



DOLCI DOLCI

Craquez pour l'un de nos incontournables desserts et terminez votre repas sur une note gourmande !

Mousse Choco' Végétale

/ Mousse au chocolat suprenante de légèreté grâce à notre ingrédient secret (ou pas)

6€50

Tratti'misù

/ Tiramisù mêlant une crème de mascarpone à des boudoirs légèrement trempés dans le café

7€

La P'tite Assiette de From'

(~ 1 personne)
/ Assortiment de fromages locaux selon l'arrivée et la saison avec confiture

7€50



Gelati "Terre adélice" Pour une boule supplémentaire +2€ / Vanille ou Chocolat Noir ou Fraise ou Citron ou Café ou Pêche de Vigne



3€50
la boule

Panna Cotta Alla Marmellata

/ Panna cotta servie avec une confiture de Fraise ou Framboise ou Abricot ou Crème de marron ou Pêche de vigne

6€50

Tendresse 100% Choco

/ Merveilleux gâteau au chocolat et notre chantilly, simplement irrésistible *Supp. boule de glace +2€*

6€50

Café Gourmand & Craquant

Avec un digestif (2cl) +2€
Avec un verre de muscat (6cl) +3€50

9€50

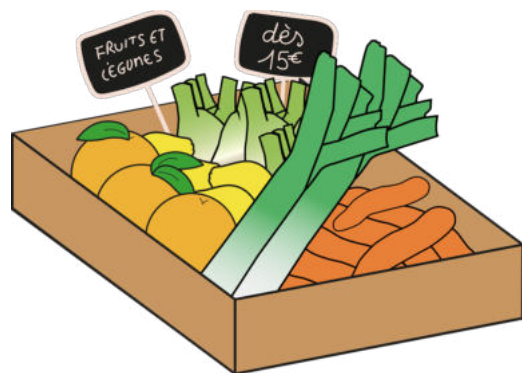
Supp.
Chantilly
Maison
1€50

 Sans gluten

 Vegan

NOS PANIERS

(Re)trouvez vos produits préférés en paniers dans notre épicerie.
Laissez-vous surprendre par une sélection de nos produits d'exception !



C'est le réflexe hebdomadaire à avoir ou le cadeau ultime à offrir à vos proches ou vos collaborateurs !



Boutique en ligne

NOS VALEURS À VOTRE SERVICE



100% BIO*



FAIT
MAISON



CIRCUITS
COURTS



LOCAL



CRÉATRICE
DE LIEN



ÉQUITABLE



DE SAISON



ZÉRO
DÉCHET



TRANSPARENCE

NOTRE MANIFESTE

**CHEZ TRATTINO, ON A LE GOÛT DES BONNES CHOSES !
POUR VOUS, POUR NOUS, COMME POUR LA PLANÈTE !**

Alors, qu'est-ce que cela signifie ?

ON A LE GOÛT de payer nos matières premières plus chères pour vous proposer des produits sans pesticides !

ON A LE GOÛT de ne faire aucun compromis sur le sourcing de nos ingrédients pour vous proposer des produits d'exception !

ON A LE GOÛT d'être sincères et transparents sur notre fonctionnement et notre approvisionnement !

ON A LE GOÛT de travailler avec des Femmes et des Hommes que nous aimons et que nous rémunérons, équitablement, au juste prix !

ON A LE GOÛT de sublimer des produits de saison et de réaliser une cuisine minute 100% faite maison !

ON A LE GOÛT de valoriser la générosité et la convivialité, avec de belles portions dans la bonne humeur !

ON A LE GOÛT d'assurer la bienveillance pour notre Terre en éradiquant le gaspillage alimentaire dans nos métiers !

ON A LE GOÛT de partager votre plaisir avec notre équipe toujours à votre écoute !

**ON A LE GOÛT DE VOUS GARANTIR UN BON MOMENT,
TOUT SIMPLEMENT.**