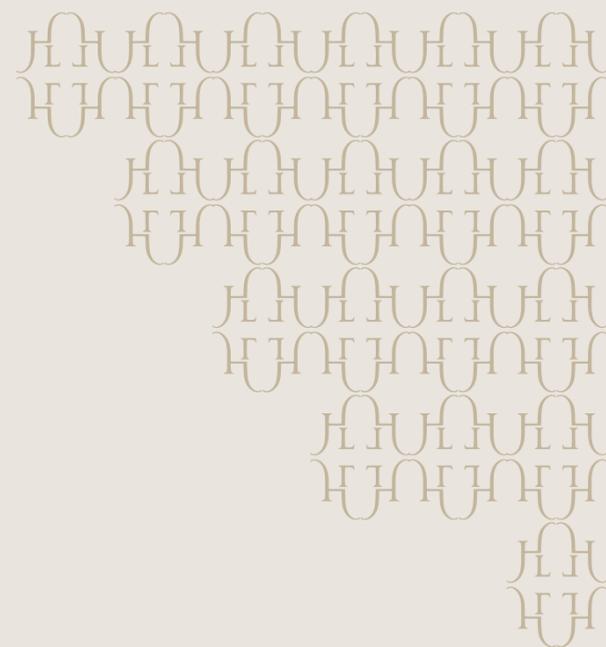


## DOLCI

<b>Semifreddo al caffè</b> Nougat à l'italienne	45
<b>Torta di mele</b> Tarte aux pommes à l'italienne	45
<b>Panna cotta</b> (Classique au café)	45
<b>Gelato a scelta</b> Glace au choix (Vanille - Chocolat - Fraise - Citron)	60
<b>Mousse al cioccolato</b> Mousse au chocolat	50
<b>Tiramisu</b>	60
<b>Cheese cake</b>	60
<b>Tortino al cioccolato</b> Fondant au chocolat	60
<b>Macedonia di frutta fresca</b> Farandole de fruits frais	60
<b>Profiteroles</b>	60
<b>Piatto di formaggi</b> Assiette de fromages	120

## BEVANDE

<b>Soda</b>	30
<b>Eau plate ½ ou 1 L</b>	20 ou 35
<b>Eau gazeuse ½ ou 1 L</b>	20 ou 35
<b>Jus d'orange frais</b>	35
<b>Cocktails de fruits frais</b>	45
<b>Virgin mojito</b>	45



HL

**JOLEHA**  
TRATTORIA ITALIANA



Saison Automne / Hiver



# GLI ANTIPASTI

## FROID

<b>Insalata Caprese</b> Mozzarella sur son lit de tomates et son coulis basilic	90
<b>Carpaccio di manzo</b> Carpaccio de bœuf avec son huile d'olive citronnée, parsemé de parmesan	100
<b>Carpaccio di piovra e seppia</b> Carpaccio de poulpe et seiche avec ses câpres et tomates cerises	110
<b>Salmone affumicato</b> Assiette de saumon fumé fait maison, roquette et huile d'olive	110
<b>Carpaccio di tonno salmone, e spada</b> Trio de marinade	150
<b>Spada e salmone marinato</b> Marinade d'espardon et saumon	120
<b>Burrata</b> Fromage du sud de l'Italie étalé sur un mont de tomates	140
<b>Misto crudo di mare (3 pièces ou 5 pièces)</b> Duo de fruits de mer crus assaisonné à l'huile citronnée (selon arrivage)	75 ou 125
<b>Avocados e gambas</b> Gambas sur son écrasé d'avocats	140
<b>Salade Farandole à composer</b> salade, tomates cerise, roquette, mais, fromage, thon, parmesan mozza	120
<b>Prosciutto crudo e Burrata</b> Chiffonnade de jambon et fromage du sud de l'Italie	160
<b>Affittato misto</b> Farandole de charcuterie Italienne	160
<b>Salade César</b> Salade romaine, poulet, anchois, sauce césar, croûtons, parmesan Reggiano et ciboulette	110

## CHAUD

<b>Frittura di mozzarella</b> Friture de mozzarella, courgettes frites et ses chips	90
<b>Insalata vegetariana</b> Salade végétarienne de légumes grillés avec le fromage Italien Scamorza	100
<b>Gran gambas porro e pomodorino</b> Gambas sublimé de sauce poireau et tomates cerise	150
<b>Margherita</b> Tomate, mozzarella, basilic	80
<b>Napoletana</b> Tomate, mozzarella, anchois	90
<b>Funghi</b> Tomate, mozzarella, champignons	90
<b>Vegeteriana</b> Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons	95
<b>4 Fromaggi</b> Tomate, mozzarella, emmental, gorgonzola, parmesan	95
<b>Pugliese</b> Tomate, mozzarella, thon, oignons, roquette	95
<b>Fiorentina</b> Tomate, mozzarella, roquette, tomates cerise, parmesan	105
<b>Frutti di mare</b> Tomate, mozzarella, seiche, petites gambas, moules	130
<b>Prosciutto e Funghi</b> Tomate, mozzarella, jambon de porc, champignons	130
<b>Calzone Maria</b> Tomate, mozzarella, tomates cerise, jambon de porc, roquette	130
<b>Burrata</b> Tomate, mozzarella, burrata, tomates cerise	150
<b>Salmone e parmigiano</b> Tomate, mozzarella, saumon, parmesan	130
<b>Bresaola</b> Tomate, mozzarella, bresaola, parmesan	140
<b>Trattoria</b> Buratta, mozzarella, tomates cerise, crème de truffes, roquette	150
<b>Tartufo</b> Tomate, mozzarella, truffes, œuf	180
<b>Stella del pizzaiolo</b> La pizza étoilée	170

# PASTE FRESCHE

<b>Lasagna</b> La classique Bolognese	100
<b>Ravioli ricotta e spinaci ai 4 formaggi</b> Raviolis farcies à la ricotta et épinards avec sa sauce aux 4 fromages	110
<b>Ravioli di pesce al ragout di seppia</b> Raviolis farcies aux poissons avec son ragout de seiches	130
<b>Tagliatelle al salmone</b> Tagliatelle et son duo de saumon	120
<b>Tagliolini neri ai frutti di mare</b> Tagliolini à l'encre de seiche et saveur de la mer	120
<b>Tagliatelle capesante e porcini</b> Tagliatelles Saint Jacques et champignons de Paris	140
<b>Tagliatelle scampetti e zucchini</b> Tagliatelle avec langoustine fraîche et courgettes	140

## PASTE DURE

<b>Penne alla norma</b> Penne sicilienne avec ses aubergines et ricotta	100
<b>Linguine Amatriciana</b> Linguine avec lardons de porc, tomates cerise et oignons	110
<b>Spaghetti carbonara</b> Spaghetti avec lardons de porc et jaune d'œuf	110
<b>Gnocchi sorrentina</b> Gnocchi avec sauce rouge saveur basilic	110
<b>Paccheri tonno e melanzane</b> Paccheri au thon et aubergines	120
<b>Spaghetti alle vongole</b> Spaghetti à la palourde, tomates cerise, ail et basilic	160

## RISOTTO

<b>Risotto ai frutti di mare</b> Risotto aux saveurs de la mer	120
<b>Risotto ai due funghi</b> Risotto et son duo de champignons	120
<b>Risotto capesante, funghi e asparagi</b> Risotto et son alliance de Saint Jacques, asperges et champignons frais	150

## SECONDI DI CARNE

<b>Scaloppina al limone</b> Escalope de poulet ou bœuf relevé de sa sauce citronnée	110 ou 130
<b>Scaloppina alla milanese</b> Escalope milanaise de poulet ou de bœuf	110 ou 130
<b>Entrecôte all' aceto balsamico</b> Entrecôte et sa réduction de sauce balsamique	180
<b>Robespierre di filetto</b> Emincé de filet de bœuf aux parfums des bois	220
<b>Nodino di vitello alla griglia con patate chips</b> Côte de veau grillé accompagné des chips du chef	240
<b>Filetto di manzo</b> Cœur de filet avec votre sauce minute	190 ou 220
<b>Filetto rossini</b> Cœur de filet avec sa tranche de foie gras enjolivé de sa crème de truffe	260

## SECONDI DI PESCE

<b>San pietro alla veneziana</b> Saint Pierre avec sauce aux asperges fraîches et olives Taggiasche	180
<b>Tagliata di spada e salmone con zucchini fritte</b> Duo de saumon et espardon au four accompagnés des courgettes frites	190
<b>Trancio di tonno in crosta</b> Pavé de thon sublimé de sa croûte de sésame et pavot sur un lit de roquette	180
<b>Orata alla siciliana</b> Dorade poêlée avec ses olives Taggiasche et ses câpres du Sud de l'Italie	220
Poisson frais selon l'arrivage du jour (Bar - Saint Pierre - Dorade - Turbo)	

