

## PÂTES FRAICHES (prix au kilo)

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE .....	12,50€
RAVIOLI À LA TRUFFE .....	39,90€
<i>Aux cèpes et à la ricotta di bufala.</i>	
RAVIOLI RICOTTA, ZESTE DE CITRON .....	25,00€
<i>Ricotta di bufala.</i>	
RAVIOLI RICOTTA, EPINARDS FRAIS .....	24,90€
<i>Ricotta di bufala.</i>	
RAVIOLI AU GRATIN D'AUBERGINE .....	24,90€
<i>Et à la mozzarella fumée.</i>	
RAVIOLI RICOTTA, BOEUF MIJOTÉ .....	32,00€
<i>Ricotta di bufala.</i>	
TAGLIOLINI .....	12,50€
PAPPARDELLE .....	12,50€
TORTELLINI .....	25,00€

## PAQUETS DE PÂTES SÈCHES 500gr.

AFELTRA : 5,20€  
TESORITALIA : 3,50€

## CHARCUTERIE (prix pour 100gr.)

JAMBON DE PARME (24 mois d'affinage) .....	5,20€
JAMBON BLANC FUMÉ À LA TRUFFE .....	5,50€
MORTADELLE TRUFFÉE AU SANGLIER .....	4,90€
MORTADELLE .....	2,70€
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA .....	5,00€
SAUCISSON NAPOLITAIN .....	2,50€
FINOCCHIONA .....	2,90€
SPIANATA CALABRESE (fort) .....	2,90€
PANCETTA .....	2,90€
GUANCIALE .....	3,50€
BRESAOLA .....	2,50€
SPECK .....	2,50€
JAMBON BLANC .....	2,50€
SAUCISSON TRUFFÉ (pièce de 300gr.) .....	18,00€

## FROMAGES (prix au kilo)

GORGONZOLA À LA CUILLÈRE .....	25,00€
TALEGGIO .....	23,50€
PARMIGIANO (24 mois d'affinage) .....	37,00€
FROMAGE BLEU "BLU 61" .....	59,00€
<i>Pasteurisé, aux myrtilles rouges.</i>	
UBRIACO AL PROSECCO .....	39,00€
<i>Fromage de vache, mariné au prosecco pendant 4 mois.</i>	
PERLA GRIGIA .....	40,00€
<i>Fromage de vache à pâte molle, pasteurisé, à la truffe de Norcia, aux épices et cendré.</i>	
LUNA DI MIELE .....	47,00€
<i>Fromage de chèvre à pâte molle, croûte de cire d'abeille.</i>	
TOMME BLEUE AUX HERBES .....	45,00€
<i>Affiné en barrique.</i>	
DOLOMITICO .....	47,00€
<i>Fromage de vache persillé, pasteurisé, affiné à la bière.</i>	
UBRIACO D'AMARONE .....	54,00€
<i>Fromage de vache, mariné 8 mois dans le délicieux vin rouge "Amarone della Valpolicella". Quantités limitées !</i>	
CAPO DI STATO .....	58,00€
<i>Fromage de vache cru, mariné 24 mois dans le prestigieux vin rouge "Capo di stato". Quantités limitées !</i>	
RICOTTA DI BUFALA (pot de 300gr.) .....	9,00€
CAMEMBERT DI BUFALA .....	36,00€
PECORINO ROMANO .....	19,00€
PECORINO SARDO .....	35,00€
SCAMORZA FUMÉE .....	30,00€
MOZZARELLA DI BUFALA (250gr.) .....	6,90€
MOZZARELLA FUMÉE (250gr.) .....	6,90€
BURRATA (250gr.) .....	6,90€

## DESSERTS

PANNA COTTA .....	4,50€
<i>Caramel, fruits rouges ou chocolat.</i>	
TIRAMISU .....	5,00€
PIZZA NUTELLA .....	6,00€

## CONSERVES ET EPICERIE

TOMATES DEL PIENNOLO - SPUNZILLO .....	7,50€
<i>600gr.</i>	
COULIS DE TOMATES - CASINA REALA .....	3,90€
<i>680cl.</i>	
TOMATES CERISES - PACCHETELLE .....	6,00€
<i>550gr.</i>	
ANCHOIS - CETARA .....	6,00€
CÂPRES AU SEL - CETERA .....	5,50€
FILETS DE THON VAPEUR .....	6,50€
<i>Marinés à l'huile d'olive. 190gr.</i>	
HUILE D'OLIVE DES POUILLES .....	8,50€
<i>50cl.</i>	
VINAIGRE BALSAMIQUE, 6 ANS D'ÂGE .....	14,00€
<i>25cl.</i>	
PAIN BLANC, CUIT AU FOUR À BOIS .....	3,00€
<i>500gr.</i>	
GRESSINI À L'HUILE D'OLIVE, ARTISANAL .....	5,50€
<i>200gr.</i>	
TOMATES CERISES (prix au kilo) .....	7,50€
<i>Rouges ou jaunes.</i>	
BISCUITS AUX AMANDES .....	5,50€
<i>200gr.</i>	

## VINS (en bouteille de 75cl.)

BLANC : FIORI DI PALA .....	12,00€
<i>Vin de Sardaigne. 100% vermentino.</i>	
ROUGE : TOR DEL COLLE .....	12,00€
<i>Vin de Vénétie. 60% merlot, 40% corvina.</i>	
ROSÉ : PLANETA ROSE .....	12,00€
<i>Vin de Sicile. 50% nero d'avola, 50% syrah.</i>	
PROSECCO : FRIULVINI .....	12,00€
<i>Vin de Vénétie. 100% glera.</i>	
LAMBRUSCO : PLANETA ROSE .....	12,00€
<i>Vin de Emilie-Romagne. Lambrusco salamino, ancillotta, cabernet sauvignon, malbo gentile.</i>	

## SÉLECTION DE SANDWICH

# DA BARTOLO

TRATTORIA

## CARTE À EMPORTER

24 rue Jenny Lépreux, 33000  
Commandes : 05 33 05 71 29

Ouvert 7/7

Matin : 10h-14h00

Soir : Dim- Jeu : 18h-22h / Vend-Sam : 18h-22h30

SUIVEZ-NOUS SUR



## LES PIZZE TRADITIONNELLES

<b>MARGHERITA</b> 	9,00€
<i>Sauce tomate, mozzarella (fior di latte) et basilic.</i>	
<b>REGINA</b>	11,00€
<i>Sauce tomate, mozzarella (fior di latte), jambon cuit supérieur, champignons et basilic.</i>	
<b>CAPRICCIOSA</b>	12,00€
<i>Sauce tomate, mozzarella (fior di latte), champignons, jambon cuit supérieur, artichauts, saucisson napolitain, olives noires et basilic.</i>	
<b>MARUZELLA</b>	11,50€
<i>Sauce tomate, tomates cerises, mozzarella (fior di latte), anchois, câpres et basilic.</i>	
<b>MASSESE</b>	12,00€
<i>Sauce tomate, mozzarella (fior di latte), saucisson piquant, poivrons poêlés, olives noires et basilic.</i>	
<b>6 FORMAGGI</b> 	12,50€
<i>Crème fraîche, mozzarella «di bufala», gorgonzola, taleggio, pecorino, copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois d'affinage) et caciocavallo.</i>	
<b>PARMIGIANA</b> 	12,50€
<i>Sauce tomate, mozzarella (fior di latte), aubergines frites, basilic et copeaux de parmesan A.O.P. (24 mois d'affinage).</i>	
<b>MONTE BIANCO</b>	12,00€
<i>Crème fraîche, mozzarella (fior di latte), jambon cuit supérieur, champignons et salade roquette.</i>	
<b>VENTURA</b> 	12,00€
<i>Sauce tomate, mozzarella (fior di latte), tomates cerises, poivrons, aubergines, courgettes, basilic, copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois d'affinage).</i>	
<b>FUMÉE</b>	14,50€
<i>Sauce tomate, mozzarella «di bufala» fumée, ricottina «di bufala», copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois), basilic et speck.</i>	

## LES PIZZE CHARCUTIÈRES

<b>OSTERIA</b>	16,00€
<i>Mozzarella «di bufala», cèpes*, jambon de Parme (36 mois), roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois).</i>	
<b>SCHIACCIATINA</b>	15,00€
<i>Crème fraîche, speck, cèpes*, mozzarella «di bufala» fumée, copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois).</i>	
<b>BURRATA</b>	16,00€
<i>Mozzarella «di bufala», tomates cerises, roquette, jambon de Parme (36 mois d'affinage), burrata et basilic.</i>	

### LES SUPPLÉMENTS

<i>Tomates cerises, oeuif, roquette, salade, légumes</i>	1,00€
<i>Double mozzarella (fior di latte), copeaux de Grana Padano</i>	2,00€
<i>Charcuterie, mozzarella «di bufala», stracciatella, cèpes*, poisson</i>	3,00€
<i>Burrata entière</i>	6,00€

## LES PIZZE GOURMANDES


<b>AMICI MIEI</b>	15,00€
<i>Bords farcis à la ricotta «di bufala», sauce tomate, mozzarella (fior di latte), boulettes de boeuf, copeaux de caciocavallo, basilic et petits poivrons doux verts.</i>	
<b>CORBARELLA</b>	14,00€
<i>Crème fraîche, mozzarella «di bufala» fumée, pommes de terre au four assaisonnées de romarin, bacon et copeaux de caciocavallo.</i>	
<b>MAGRET DE CANARD</b>	14,00€
<i>Crème fraîche, mozzarella «di bufala» fumée, magret de canard coupé en tranches très fines, taleggio (fromage de vache) et poires.</i>	
<b>NORCINA</b>	15,00€
<i>Crème fraîche, mozzarella «di bufala» fumée, cèpes*, saucisse fraîche et copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois d'affinage).</i>	
<b>CHICHINESE</b>	15,00€
<i>Crème fraîche, mozzarella «di bufala», sauce tomate, saumon fumé et ciboulette.</i>	
<b>BATTIPAGLIESE</b>	15,00€
<i>Mozzarella «di bufala», tomates cerises, roquette, carpaccio de boeuf, copeaux de grana padano D.O.P. et basilic.</i>	
<b>POMODOROSA</b>	15,00€
<i>Sauce de tomates jaunes, sauce de tomates rouges san marzano, mozzarella «di bufala», ricotta «di bufala», saucisson napolitain, basilic et copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois d'affinage).</i>	

## LES CALZONE (au ou frite)

<b>SANT'AGATA</b>	12,00€
<i>Sauce tomate, ricotta «di bufala», mozzarella (fior di latte) et jambon cuit supérieur.</i>	
<b>M'BUTTUNATA</b>	12,00€
<i>Sauce tomate, mozzarella «di bufala», aubergines, basilic et copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois d'affinage).</i>	
<b>FUORIGROTTA</b>	13,00€
<i>Mozzarella (fior di latte), bacon, cèpes*, oeuif, pommes de terre au romarin, poivre et copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois d'affinage).</i>	
<b>LA BARTOLO</b>	13,00€
<i>Stracciatella di bufala, jambon blanc à la truffe, mozzarella fior di latte, copeau de parmesan.</i>	

## PIZZE ENFANT : 6,00€

**MARGHERITA**   
**4 FROMAGES**   
**REGINA**

 : plat végétarien.

\* Les produits annotés peuvent parfois être congelés.




## ANTIPASTI (à la pièce)

<b>CHAMPIGNON FARCIS</b>	1,60€
<i>A la viande de boeuf et au parmesan.</i>	
<b>ROULEAU D'AUBERGINE GRILLÉ</b>	2,60€
<i>Garni de jambon de Parme (36 mois) et de mozzarella di bufala.</i>	
<b>BOULETTE DE BOEUF</b>	3,00€
<i>Façon grand-mère. 60gr.</i>	
<b>BURRATA FUMÉE, SAUMON FUMÉ</b>	6,00€
<i>Et ricotta di bufala.</i>	
<b>ROULEAU DE COURGETTES</b>	2,90€
<i>Farci à la burrata et au jambon blanc aux herbes.</i>	
<b>CROQUETTE DE COURGETTES</b>	3,00€
<i>A la viande de veau, aux pommes de terre et à la menthe. 60gr.</i>	
<b>MÉDAILLON D'AUBERGINES FRITES</b>	1,90€
<i>Mozzarella fumée et jambon blanc.</i>	
<b>POMME DE TERRE VAPEUR FARCIE</b>	4,00€
<i>Au jambon à la truffe, à la fondue de gorgonzola, au taleggio et au pecorino à la truffe. 250gr.</i>	
<b>AUBERGINE POÊLÉE</b> 	2,50€
<i>Tomates cerises et basilic. 100gr.</i>	
<b>COURGETTE POÊLÉE</b> 	2,50€
<i>Tomates cerises et basilic. 100gr.</i>	
<b>POIVRON FARCIS AU THON</b>	0,90€
<b>OMELETTE AU JAMBON BLANC</b>	3,50€
<i>Mozzarella fumée et roquette.</i>	
<b>GROS POIVRON FARCIS</b>	3,50€
<i>Aux légumes, à la ricotta, au basilic et à la farce de porc.</i>	
<b>COURGETTE FARCIE AU BOEUF</b>	2,50€
<i>Et à la mozzarella di bufala.</i>	
<b>ARTICHAUTS VIOLETS MARINÉS</b> 	3,00€
<i>Et grillés à l'huile d'olive.</i>	
<b>ROULEAU DE SAUMON FUMÉ</b>	3,00€
<i>A la ricotta di buffalo et au légumes croquants</i>	
<b>ROULEAU DE PIZZA AU SAUMON</b>	6,00€
<i>Crème fraîche et mozzarella fumée.</i>	
<b>ROULEAU DE PIZZA AU JAMBON</b>	6,00€
<i>Jambon de Parme, mozzarella, tomates et roquette.</i>	
<b>ARANCINI DE RIZ À LA SICILIENNE</b> 	3,00€
<i>Sauce tomate, petits pois, bolognaise, mozzarella et parmesan.</i>	
<b>GROSSE CROQUETTE DE POMME DE TERRE</b> 	2,80€
<i>Au parmesan et à la mozzarella. 150gr.</i>	

## ANTIPASTI (à la pièce)


<b>GRANDE MOZZARELLA PANÉE</b> 	3,00€
<b>PART DE GRATIN DE PÂTES ROUGES</b> 	4,00€
<i>Aubergine, tomates cerises, mozzarella, basilic et parmesan.</i>	
<b>PART DE GRATIN DE PÂTES BLANC</b>	4,00€
<i>A la carbonara.</i>	

## PASTA CUISINÉES

<b>PLAT DE LASAGNES</b>	13,00€
<i>Plat de 500gr. environ.</i>	
<b>PLAT DE CANNELLONI</b> 	12,00€
<i>Ricotta et épinards. Plat de 500gr. environ.</i>	
<b>PLAT DE GNOCCHIS</b> 	12,00€
<i>Crème de gorgonzola et mascaprone. Plat de 500gr. environ.</i>	
<b>TAGLIOLINI DON GENNARO</b>	13,00€
<i>Tagliolini frais aux tomates cerises, boulettes de boeuf, mozzarella «di bufala», copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois) et basilic.</i>	
<b>RAVIOLI DEL VESUVIO</b> 	12,00€
<i>Ravioli frais farcis de ricotta «di bufala», fior di bufala, fleurs de courgettes, parmesan, accompagnés de tomates cerises.</i>	

## TOUS LES JOURS, UN PLAT DE PATES À 11€

## PLANCHA

<b>TAGLIERE MISTA</b>	19,50€
<i>Mélange de charcuteries fromages italiens. Avec de la focaccia.</i>	
<b>COFFRET TRATTORIA</b>	28,00€
<i>Mélange d'une pièce de nos antipasti (minimum 20 pièces).</i>	
<b>BURRATA PUGLIESE</b>	16,00€
<i>Jambon à la truffe, burrata de 250gr., tomates cerises, roquette.</i>	
<b>O'CUOPPO MEDITERRANEO</b>	14,50€
<i>Friture de calamars et courgettes.</i>	
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> 	10,50€
<i>Gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella «di bufala» fumée, basilic et parmesan D.O.P. (24 mois d'affinage). Le tout est gratiné dans notre four à bois.</i>	

# DA BARTOLO

TRATTORIA