

## PÂTES FRAICHES (prix au kilo)

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE .....	14,00€
RAVIOLI À LA TRUFFE .....	25,00€
<i>Et pecorino.</i>	
RAVIOLI RICOTTA, ZESTE DE CITRON .....	25,00€
<i>Ricotta di bufala.</i>	
RAVIOLI RICOTTA, EPINARDS FRAIS .....	25,00€
<i>Ricotta di bufala.</i>	
TAGLIOLINI .....	14,00€

## PAQUETS DE PÂTES SÈCHES 500gr.

AFELTRA : 5,20€  
TESORITALIA : 3,50€

## CHARCUTERIE (prix au kilo)

JAMBON DE PARME (24 mois d'affinage) .....	52,00€
JAMBON BLANC FUMÉ À LA TRUFFE .....	55,00€
MORTADELLE TRUFFÉE AU SANGLIER .....	49,00€
MORTADELLE .....	27,00€
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA .....	50,00€
SAUCISSON NAPOLITAIN .....	25,00€
FINOCCHIONA .....	29,00€
SPIANATA CALABRESE (fort) .....	29,00€
PANCETTA .....	29,00€
GUANCIALE .....	35,00€
BRESAOLA .....	25,00€
SPECK .....	25,00€
JAMBON BLANC .....	20,50€
SAUCISSON TRUFFÉ (pièce de 300gr.) .....	18,00€

DA BARTOLO  
TRATTORIA

## 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 .....	15,00€
<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 .....	15,00€
<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

**MARGHERITA**  ..... 12,00€  
*Sauce tomate, mozzarella et basilic.*

**MONTE BIANCO** ..... 14,00€  
*Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc, champignons et roquette.*

**REGINA** ..... 14,50€  
*Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, basilic*

**VERACE**  ..... 15,50€  
*Mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic et origan.*

**CAPRICCIOSA** ..... 15,00€  
*Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, artichauts, saucisson napolitain, olives noires et basilic.*

**MARUZELLA** ..... 14,50€  
*Sauce tomate, tomates cerises, mozzarella, anchois, câpres et basilic*

**MASSESE** ..... 15,00€  
*Sauce tomate, mozzarella, saucisson piquant, poivrons poêlés, olives noires et basilic.*

**6 FORMAGGI**  ..... 15,50€  
*Crème fraîche, mozzarella di bufala, gorgonzola, taleggio, pecorino, copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois d'affinage) et caciocavallo.*

**PARMIGIANA**  ..... 15,50€  
*Sauce tomate, mozzarella, aubergines frites, basilic et parmesan (24m).*

**VENTURA**  ..... 15,00€  
*Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, poivrons, aubergines, courgettes, basilic, copeaux de parmesan (24 mois d'affinage).*

**FUMÉE** ..... 16,50€  
*Sauce tomate, mozzarella «di bufala» fumée, ricottina «di bufala», copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois), basilic et speck.*

## LES PIZZE CHARCUTIÈRES

**OSTERIA** ..... 18,00€  
*Mozzarella «di bufala», cèpes\*, jambon de Parme (36 mois), roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois).*

**BURRATA** ..... 18,50€  
*Mozzarella «di bufala», tomates cerises, roquette, jambon de Parme (36 mois d'affinage), burrata et basilic.*

LES SUPPLÉMENTS  
*Tomates cerises, oeuf, roquette, salade, légumes* ..... 1,00€  
*Double mozzarella (fior di latte), copeaux de Grana Padano* ..... 2,00€  
*Charcuterie, mozzarella «di bufala», stracciatella, cèpes\*, poisson* ..... 3,00€  
*Burrata entière* ..... 6,00€

## LES PIZZE GOURMANDES

**AMICI MIEI** ..... 18,00€  
*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.*

**CORBARELLA** ..... 17,00€  
*Crème fraîche, mozzarella «di bufala» fumée, pommes de terre au four assaisonnées de romarin, bacon et copeaux de caciocavallo.*

**MAGRET DE CANARD** ..... 17,00€  
*Crème fraîche, mozzarella «di bufala» fumée, magret de canard coupé en tranches très fines, taleggio (fromage de vache) et poires.*

**CHICHINESE** ..... 17,00€  
*Crème fraîche, mozzarella «di bufala», sauce tomate, saumon fumé et ciboulette.*

**CAPRINO** ..... 16,50€  
*Mozzarella di bufala, pancetta, caprino (bûche de chèvre italienne), miel et amandes grillées au four.*

**MORTAZZA** ..... 19,50€  
*Pesto de pistache, mozzarella fior di latte, mortadella di Bologna A.O.P., burrata entière et éclats de pistache.*

**TARTUFATA** ..... 19,50€  
*Crème de truffe, saucisse fraîche du boucher, champignons poêlés, stracciatella di bufala, tomates marinées et copeaux de truffe noire de Norcia.*

**PIZZE ENFANT : 6,00€**  
**MARGHERITA**  
**4 FROMAGES**  
**REGINA**

## LES CALZONE (au ou frite)

**SANT'AGATA** ..... 14,00€  
*Sauce tomate, ricotta «di bufala», mozzarella (fior di latte) et jambon cuit supérieur.*

**M'BUTTUNATA** ..... 14,00€  
*Sauce tomate, mozzarella «di bufala», aubergines, basilic et copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois d'affinage).*

**FUORIGROTTA** ..... 15,00€  
*Mozzarella (fior di latte), bacon, cèpes\*, oeuf, pommes de terre au romarin, poivre et copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois d'affinage).*

**LA BARTOLO** ..... 15,00€  
*Stracciatella di bufala, jambon blanc à la truffe, mozzarella fior di latte, copeau de parmesan.*

## ANTIPASTI (à la pièce)

**CHAMPIGNON FARCI** ..... 1,50€  
*A la viande de boeuf et au parmesan.*

**ROULEAU D'AUBERGINE GRILLÉ** ..... 2,50€  
*Garni de jambon de Parme (36 mois) et de mozzarella di bufala.*

**BOULETTE DE BOEUF** ..... 3,00€  
*Façon grand-mère : parmesan, œuf, ail, basilic. 60gr..*

**BURRATA FUMÉE, SAUMON FUMÉ** ..... 4,50€  
*Et ricotta di bufala.*

**ROULEAU DE COURGETTES** ..... 2,50€  
*Farci à la burrata et au jambon blanc aux herbes.*

**MÉDAILLON D'AUBERGINES FRITES** ..... 3,00€  
*Mozzarella fumée et jambon blanc.*

**POMME DE TERRE VAPEUR FARCIE** ..... 3,00€

**AUBERGINE FARCIE** ..... 4,00€  
*Pancetta, tomates cerises, cœur d'aubergine, parmesan, scamorza.*

**COURGETTE FARCIE AU BŒUF** ..... 2,50€  
*Et à la mozzarella di bufala.*

**POIVRON FARCI AU THON** ..... 0,90€

**GROS POIVRON FARCI AU BŒUF** ..... 3,50€  
*Et à la mozzarella di bufala.*

**ARTICHAUTS VIOLETS MARINÉS**  ..... 3,00€  
*Et grillés à l'huile d'olive.*

**ROULEAU DE SAUMON FUMÉ** ..... 3,00€  
*A la ricotta di bufala, citron, ciboulette.*

**ANCHOIS MARINÉS À L'HUILE (les 100gr)** ..... 5,00€

**POIVRONS GRILLÉS MARINÉS (les 100gr)** ..... 5,00€

**INVOLTINO D'AUBERGINE FRIT** ..... 3,00€  
*Scamorza et pancetta.*

## FRITURES (à la pièce)

**CROQUETTE D'AUBERGINE** ..... 3,00€  
*A la viande de veau, aux pommes de terre et à la menthe. 60gr.*

**CROQUE-MONSIEUR PANÉ** ..... 3,50€  
*Au jambon.*

**GRANDE MOZZARELLA PANÉE**  ..... 3,00€

**ARANCINO DE RIZ À LA SICILIENNE**  ..... 3,50€  
*Petits pois, champignons, carottes, céleris, oignons.*

**CROQUETTE DE POMME DE TERRE**  ..... 3,00€  
*Au parmesan et à la mozzarella. 150gr.*

**CROQUETTE DE COURGETTES**  ..... 3,00€

## PASTA CUISINÉES

**LASAGNES** ..... 14,00€  
*viande de bœuf, sauce béchamel, mozzarella di bufala et copeaux de parmesan DOP : 24 mois d'affinage.*

**GNOCCHI GORGONZOLA**  ..... 13,00€  
*Crème de gorgonzola et mascarpone, noix.*

**GNOCCHI GORGONZOLA & SPECK** ..... 14,00€  
*Speck, crème de gorgonzola et mascarpone, noix.*


**GNOCCHI SORRENTINA**  ..... 13,00€  
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, parmesan. Gratiné au four.*

**RAVIOLI DEL VESUVIO**  ..... 13,00€  
*Ravioli frais farcis de ricotta «di bufala», fior di bufala, fleurs de courgettes, parmesan, accompagnés de tomates cerises.*

**RAVIOLI TRUFFE PECORINO**  ..... 14,00€

**RAVIOLI CITRON/SAUMON** ..... 14,00€

**TAGLIOLINI DON GENNARO** ..... 14,00€  
*Tagliolini frais aux tomates cerises, boulettes de bœuf, mozzarella «di bufala», copeaux de parmesan D.O.P. (24 mois) et basilic.*

**PARMIGIANA**  (sur commande) ..... 10,00€  
*Gratin d'aubergines frites, tomates, mozzarella, basilic, parmesan.*

## PLANCHA

**TAGLIERE MISTA** ..... 22,50€  
*Mélange de charcuteries et fromages italiens. Avec de la focaccia.*

**BURRATA PUGLIESE** ..... 16,50€  
*Jambon à la truffe, burrata de 250gr., tomates cerises, roquette.*

## PANINI (avec boisson)

**PANINI BARTOLO** ..... 13,50€  
*Pain maison, steak haché de boeuf 300 gr, jambon cru de Parme, burrata, tomates, oignons rouges caramélisés, aubergines grillées, pommes de terre au four avec mayonnaise maison.*

**PANINI TRATTORIA** ..... 13,50€  
*Pain maison, escalope de veau 300 gr à la milanaise, pommes de terre au four, mozzarella di bufala fumée, salade, tomates confites, artichauts grillés et jambon blanc fumé à la truffe.*

 : plat végétarien

\* Les produits annotés peuvent avoir été congelés.