FRATELLINO

Cucina Italiana

11 RUE SAINT-LAZARE, PARIS IX^{e} · 09 73 88 29 27

Antipasti

ARANCINI ALLA RUOTA V — **12**
Trois arancini cacio e pepe, crème de Pecorino Romano DOP

FOCACCIA OLIO & ORIGANO V — **6**
Focaccia maison, huile d'olive extra vierge DOP, origan, fleur de sel

PIZZA FRITTA V — **8**
Sauce tomate San Marzano DOP, origan, parmesan

BURRATA DES POUILLES V — **16**
Burrata 200 g, tomates confites, basilic, huile d'olive extra vierge DOP

BURRATINA FUMÉE V — **10**
Burratina fumée entière, huile verte aux herbes

OLIVE BELLA DI CERIGNOLA V — **5**
Grosses olives vertes des Pouilles, zeste d'orange, origan

BRESAOLA DELLA VALTELLINA B — **14**
Finement tranchée, huile d'olive extra vierge, zeste de citron, poivre

Menu bambino

JUSQU'À 10 ANS

PASTA POMODORO *ou* **BABY MARGHERITA**
BOULE DE GLACE FIOR DI LATTE
SIROP À L'EAU

12 €

V VÉGÉTARIEN P PORC B BŒUF ● PIQUANT ●● TRÈS PIQUANT
PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Dolci *tutto fatto in casa*

TIRAMISÙ — **8,50**
Mascarpone, savoiardi imbibés au café, cacao amer

DOLCETTI DI PIZZA — **10**
Bouchées de pâte à pizza, Nocciolata, crème de pistache, granella de Bronte

MOUSSE AL CIOCCOLATO — **8,50**
Gianduia, fleur de sel, huile d'olive extra vierge DOP

PANNA COTTA — **8,50**
Crème infusée aux amandes torréfiées, coulis de poire

AFFOGATO AL CAFFÈ — **7**
Boule de Fior di latte noyée sous l'espresso brûlant

GLACE FIOR DI LATTE — **6**
Deux boules
NAPPAGE CHOCOLAT OU CARAMEL +2

FRATELLINO
Cucina Italiana

FAIT MAISON · VIANDES ORIGINAIRES D'ITALIE ET DE FRANCE
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE · PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Pasta *trafilata al bronzo*

Pâtes fraîches maison, façonnées chaque matin à la semoule de blé dur et à la trafile en bronze. Le bronze laisse la pâte rugueuse : la sauce s'y accroche au lieu de glisser. Chaque plat a le format qui lui va.

BRONTE (V) — 18
Busiate, la torsade sicilienne, faite pour le pesto. Pistache de Bronte, citron, Grana Padano DOP, granella torréfiée

BURRATINA +5

TARTUFO (V) — 26
Pappardelle ondulate, large et vallonnée, elle porte la crème. Crème de truffe, mascarpone, Parmigiano Reggiano DOP
Truffe fraîche de saison, râpée devant vous

BURRATINA +5

CARBONARA (la vraie) (P) — 18,50
Tortiglione. Jaune d'œuf, Pecorino Romano DOP, guanciale croccante, poivre torréfié. Ni crème, ni lardons

CACIO E NDUJA (P) ●● — 17
Tortiglione, tube large et strié pour les sauces qui nappent. Émulsion de Pecorino Romano DOP, nduja di Spilinga, estragon. **Franchement relevé.**

LASAGNE (B) — 18
Feuilles laminées à la main. Ragù de bœuf mijoté, béchamel, Grana Padano DOP, fior di latte

POMODORO E BURRATINA (V) — 16,50
Spaghetti triangolari, trois arêtes qui retiennent la sauce. Tomates San Marzano DOP mijotées, burratina, basilic

PIATTO DEL GIORNO — *à l'ardoise, changé chaque semaine.*

(V) VÉGÉTARIEN (P) PORC (B) BŒUF ● PIQUANT ●● TRÈS PIQUANT
PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Le Pizze *farina italiana, maturazione lenta*

LE CLASSICHE

MARINARA (V) — 12
Double sauce tomate San Marzano DOP, huile infusée à l'ail, origan à la sortie du four

« ALICI » FILETS D'ANCHOIS DE CETARA +4 · « LA PICCANTE » NDUJA DI SPILINGA +3

MARGHERITA (V) — 14
Tomates San Marzano DOP, fior di latte Latteria Sorrentina, basilic, huile DOP

« SUPERSTAR » BUFALA EN SORTIE DE FOUR +4 · « BURRATISSIMA » BURRATA & ROQUETTE +6

REGINA (P) — 16
Tomates San Marzano DOP, fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, ciboulette

DIAVOLA (P) ● — 17
Tomates San Marzano DOP, fior di latte, spianata calabra piccante, estragon

« ULTRA DIAVOLA » NDUJA & OLIVES TAGGIASCHE +5

LE NOSTRE

FRATELLINO (V) — 18
Crème de ricotta, provola fumée Latteria Sorrentina, datterini confits, pesto de basilic

BURRATINA FUMÉE +5 · JAMBON DE PARME DOP +4

CANALE (V) — 20
Crème de courge, fior di latte, gorgonzola, champignons poêlés, noisettes concassées

« IL CRUDO » JAMBON DE PARME DOP +4

LELLA (P) — 20
Tomates San Marzano DOP. À la sortie du four : jambon de Parme DOP, roquette, bufala DOP, basilic

5 FORMAGGI (V) — 19
Crème de ricotta, Gorgonzola DOP, provola fumée, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano DOP

MIEL DE FLEURS +1,50

CALZONE (P) — 19
Ricotta onctueuse, fior di latte, **jambon blanc ou spianata**, sauce San Marzano sur le dessus

ŒUF +2

LE SPECIALI

BRESAOLA (B) — 21
Crème de ricotta. À la sortie du four : roquette, bresaola, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, huile d'olive DOP

TARTUFO (V) — 23
Crème de truffe, fior di latte, champignons bruns, Parmigiano Reggiano DOP, ciboulette
Truffe fraîche de saison, râpée devant vous

BURRATA +5

PISTACCHIO (P) — 21
Fior di latte. À la sortie du four : burratina des Pouilles, mortadelle à la pistache, pistaches de Bronte torréfiées

Supplément ananas — 50 €. Non negoziabile.

(V) VÉGÉTARIEN (P) PORC (B) BŒUF ● PIQUANT ●● TRÈS PIQUANT · **DOP** DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS