

la baignoire

TRATTORIA

2025
MENU NO. 02

DISCOVERING
THE HIDDEN TASTES OF
ITALIAN FOOD

DISCO TEMPLE
A JOURNEY THROUGH
70'S HISTORY

Dolci

le tiramisu

Tiramisu traditionnel du Chef

9

la pêche

Velouté de pêches, sorbet
basilic

8

le pistache

LE COUP D'Coeur coulant à
la pistache, praliné pistache
et fleur de sel

12

le baba

BABA au limoncello, crème
de citron, chantilly à la
vanille de Madagascar

12



Antipasti

l'aubergine

Aubergine au four alla Norma, sauce tomates, ricotta salée, pesto de basilic

12

la fleur

beignets de fleurs de courgettes, ricotta, duo de courgettes crues, petits pois et fèves

13

les encornets

Encornets à la plancha, sauce à la nduja (charcuterie de Calabre), croûtons, huile d'olive aux herbes et câpres soufflées

14

le carpaccio

Carpaccio de boeuf, chips de parmesan, roquette, perles de vinaigre et échalotes servi avec sa focaccia au romarin

17

À partager

le montanare

Spécialités napolitaines, beignets de pâtes à pizza, tomates cerises, mozzarella et basilic

12

la planche

Planche de charcuteries & fromages italiens, accompagnée de grissini artisanaux

24

Pasta & Risotto

Paccheri

Coulis maison aux trois tomates, crème au parmesan, basilic

17

Tortelloni

Farcies au jambon cru, sauce au Taleggio (fromage italien), réduction de betterave, jambon de Parme croustillant

25

Linguine

Langouste entière cuite à l'italienne, ail, persil, tomates cerises, huile d'olive des Pouilles extra vergine - à partager

pour 2 personnes

70

Tagliolini

Truffe fraîche d'été d'Abruzzo, parmesan et perles de truffe

33

Risotto

Risotto aux épinards, chips de courgettes vertes, crème de courgettes jaunes, ricotta parfumée au citron

23

Secondi

la viande

Boeuf Premium Français selon arrivage, frites fraîches maison & caponata (spécialité sicilienne de légumes aigres doux)

—

le poisson

Queue de lotte, beurre blanc au prosecco, mille feuilles de fenouil et pommes de terre

26