

APERITIVO

Cocktail Pratolina, 25cL - 7€
PROSECCO / FRAISES FRAÎCHES / LIMONCLELO

Cocktail Pratolina sans alcool, 25cL - 6€
JUS D'ANANAS / JUS D'ORANGE / SIROP D'ABRICOT / SIROP DE GRENADINE

COCKTAILS

Nous avons sélectionné les cocktails les plus typiques de l'Italie

Spritz Aperol ou Spritz Campari, 25cL - 7€

Negroni, 10cL - 8€
MARTINI ROSSO / CAMPARI / GIN

Negroni Sbagliato, 10cL - 7,5€
PROSECCO / CAMPARI / MARTINI ROSSO

Dry Martini, 10cL - 8€
GIN / VERMOUTH

Whiskey Sour, 10cL - 8€
WHISKEY / CITRON PRESSÉ / SIROP DE SUCRE

Americano, 10cL - 7,5€
CAMPARI / MARTINI ROSSO / SODA

Bellini, 10cL - 7,5€
NECTAR DE PÊCHE / PROSECCO

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

APÉRITIFS

Coupe de Prosecco, 12cL - 6,5€

Coupe de Champagne, 12cL - 11€

Campari, 4cL - 6€

Martini Rosso ou Bianco, 4cL - 6€

Marsala, 4cL - 6€

Pastis, 2cL - 5€

Porto, 4cL - 6,5€

WHISKY

Irish Whiskey, 4cL - 7€

Chivas Regal Scotch Whisky, 4cL - 9€

Jack Daniel's - American Bourbon, 4cL - 9€

Ballantine's Scotch Whisky, 4cL - 7,5€

BIÈRES

Moretti, 33cL - 6€
BIÈRE ITALIENNE LAGER

Birradamare Bionda, 33cL - 7€
BIÈRE BLONDE ITALIENNE ARTISANALE

Birradamare Ambrata, 33cL - 8€
BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE DE ROMA

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Pratolina vous propose un voyage à la découverte des bons produits d'Italie twistés par une cuisine créative et conviviale. Ici, tout est fait maison bien entendu ; mais surtout, tout est fait avec passion.

C'est une cuisine de trattoria chic que vous vous apprêtez à découvrir. Nous serons ravis de vous mettre l'eau à la bouche, n'hésitez pas à nous demander de vous « raconter » la carte !

 *Retrouvez nos accords coup de coeur*

IL BUONO DELL'ITALIA

Nos bons produits à partager

Jambon Parma DOP 24 mesi - 9 €  **Rosato di Sardegna**
SÉLECTIONNÉ ET AFFINÉ PAR RULIANO, DOUX ET FONDANT

Mortadella de Bologna IGP - 8 €  **Spritz**
LA CLASSIQUE DE L'APERITIVO ITALIEN

Ricotta di bufala au miel - 8 €  **Moscato d'Asti Patrizi**
PLAISIR SUCRÉ / SALÉ

Mozzarella di bufala affumicata - 9 €  **Bianco Congiura**
MOZZARELLA CRÉMEUSE ET FUMÉE

ANTIPASTI

Des entrées pour (se) faire plaisir

Carpaccio de saumon - 15€

SAUMON MARINÉE AU CAFÉ / SALADE FENOUIL & ORANGE

Carpaccio de boeuf facon millefeuille - 16€  **Rosato di Sardegna**

BOEUF / MESCLUN / FROMAGE PECORINO TOSCANO / OLIO D'OLIVA EXTRA VIERGE

Burrata DOP crémeuse de Puglia - 12€  **Montecucco bianco**

BURRATA DES POUILLES / PESTO DE SCAROLE / PAIN TOASTÉ

Légumes grillés - 11€

LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS / OLIO D'OLIVA EXTRA

Parmesane D'aubergine - 12€  **Vermentinodi Sardegna**

TOMATE / AUBERGINE / CRÈME DE PARMESAN 18 MOIS

INSALATE

Les meilleurs produits d'Italie en salade

Insalata pere e noci - 15€  **Vermentino di Sardegna**

POIRE / NOIX / MESCLUN / PECORINO TOSCANO / ACETO DI MODENA / MIELE

Insalata calamari e bottarga - 17€  **Bianco della Congiura**

CALAMARI / POUTARGUE DI MUGGINE / COURGETTE EN FINES LAMELLES / TOMATE EN PÉTALES

PASTA

La pâte italienne dans toutes ses couleurs

Ravioli saumon - 16€  **Bolgheri Borgeri bianco**

RAVIOLI FRESCHI FATTI DA NOI / SAUMON FUMÉ / CRÈME DE POIREAUX / PROSECCO

Gnocchi radicchio di Treviso et taleggio - 15€

GNOCCHI FRAIS / PESTO DE CHICORÉE / FORMAGGIO TALEGGIO

Tagliatelles à la lotte - 17€  **Bianco della Congiura**

LOTTE / CÂPRES / CITRON

Spaghetti al pesto fresco - 15€  **Barbera Alba Patrizi**

AUTHENTIQUE PESTO GENEVESE FAIT MAISON

Lasagna bolognese - 15€

VÉRITABLE SAUCE BOLOGNESE FAITE MAISON

Tagliolini al tartufo - 18€

PASTA FRESCA FATTA DA NOI / TRUFFE

Tagliolini Pratolina - 17€  **Rosato di Sardegna**

PASTA FRESCA FATTA DA NOI / CRÈME D'ASPERGES / JAMBON PARMA / TOMATES CONFITES MAISON

Linguine alle vongole - 18€

PALOURDES DANS LEUR COQUILLE / PERSIL

RISOTTI

Les bons riz Carnaroli italiens dans toutes ses couleurs

Risotto aux langoustines - 21€  **Bianco della Congiura**

RIZ / LANGOUSTINES / CURRY / POMME VERTE

Risotto aux cèpes - 19€  **Bolgheri Superiore Impronte**

RIZ / CÈPES / PERSIL FRAIS

SECONDI PIATTI

Carne

Côtelette de veau milanaise - 19€  **Cannonau di Sardegna**

CÔTELETTE DE VEAU PANÉE À LA MILANAISE / LÉGUMES DE SAISON - LA RECETTE ORIGINALE

Filet de boeuf - 24€

BOEUF / LARD DE COLONNATA / LÉGUMES DE SAISON / POMMES DE TERRE AU FOUR / RÉDUCTION DE VIN CHIANTI

Pesce

Calamari farcis - 18€  **Rosato di Sardegna**

CALAMARI / BROCOLIS / TOMATES CONFITES PRATOLINA

Le beau bar d'arrivage - 21€

BAR ENTIER / ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX TOMATES CONFITES PRATOLINA

Tempura mix - 20€  **Roma Bionda**

CRUSTACÉES E POISSONS SELON ARRIVAGE / LÉGUMES DE SAISON / SAUCE PRATOLINA

PIZZE PRATOLINA

Les meilleurs produits issus du savoir-faire italien - farines Molino Spadoni, mozzarella fior di latte DOP Sabelli, tomate San Marzano Mutti... le tout cuit au four Morello

Margherita - 11€ **Simplicité de la Reine d'Italie**

Mozzarella fior di latte / basilic frais / base tomates San Marzano

Margherita « Extra » - 13€ **Avec la meilleur mozzarella di bufala**

Mozzarella di Bufala Campana DOP / basilic frais / tomates émondées et base tomate San Marzano

Formaggio - 16€ **Avec les meilleurs fromages italiens**

Parmigiano Reggiano DOP / Taleggio / Gorgonzola DOP / mozzarella fior di latte / base tomates San Marzano

Regina - 14€ **Noble rencontre jambon au torchon / champignons de Paris**

Jambon blanc cuit au torchon / champignons de Paris / mozzarella fior di latte / oregan / base tomates San Marzano

Vegetariana - 14€ **Fraîche et légère**

Mozzarella fior di latte / aubergines / artichauts à la romaine / champignons de Paris / courgettes et poivrons marinés au romarin / tomates émondées San Marzano

Parmissima - 16€ **Le jambon de Parme et le Parmigiano Reggiano DOP rapportés d'Italie et affinés par Ruliano**

Jambon de Parme DOP / mozzarella fior di latte / roquette / copeaux de Parmigiano Reggiano DOP

Calzone - 15€ **Croustillant et fondant à la fois**

Jambon blanc cuit au torchon / mozzarella fior di latte / œuf / oregan e / base tomates San Marzano

Diavola - 15€ **Le goût fumé de la Scamorza (fromage au lait de vache de la région Campana), le piquant du saucisson de Calabria**

Scamorza fumée DOP / Spianata calabrese / mozzarella fior di latte / tomate émondées San Marzano

DOLCI

Tiramisu classico - 8€

Tiramisu nocciola - 9€

TWISTÉ PAR LA NOISETTE

Panna cotta fruits rouges - 8€ **Moscato d'Alba**

Fondant choco / nocciola - 9€

CHOCOLAT NOIR / COEUR FONDANT NOISETTE

Pinolata - 10€ **Prosecco**

PIGNONS / FRUITS CONFITS / PISTACHE EN NOUGAT CRÉMEUX, MARINÉ AU RHUM

Glace italienne - 8€

LA VRAIE, SELON LES SAISONS (3 BOULES)

Dolce e café - 10€

CAFÉ GOURMAND / LE MEILLEUR DE NOS DESSERTS EN PETITES BOUCHÉES

Origine delle nostre carni : Francia & UE - Pesce fresco secondo gli arrivi quotidiani. Origine de nos viandes : France & EU - Poisson frais selon arrivage

Prezzi netti servizio incluso - Prix nets service compris / Une fiche d'information sur les allergènes contenus dans nos préparations est mise à votre disposition, demandez-la au personnel de salle.

GRAPPA E DIGESTIVI

Amaretto, 4cL - 6€

Limoncello, 4cL - 6€

Sambuca, 4cL - 6€

Grappa, 4cL - 7€

Armagnac, 4cL - 7,5€

Calvados, 4cL - 7,5€

Cognac, 4cL - 7,5€

Fernet Branca / Ramazzotti, 4cL - 6€

DIGESTIFS ITALIENS À BASE D'HERBES AROMATIQUES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

BOISSONS

ACQUE MINERALI

San Pellegrino, 1L - 6€ / 50cL - 4,2€

Vittel, 1L - 6€ / 50cL - 4,2€

BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA

Coca cola / Orangina / Schweppes, 33cL - 4,5€

Jus de fruits - abricot / ananas / pomme / orange, 25cL - 4,5€

CAFETERIA

Café espresso - 2,80€

Cappuccino - 3,8€

Thés - 4€

THÉ NOIR ORANGE PEKOE / ENGLISH BREAKFAST / BOMBAY CHAI / MAROC MINT / ESTATE DARJEELING / SENCHA

Infusions - 4€

VERVEINE / MENTHE

VINI

Retrouvez toutes les descriptions, conseils organoleptiques et sélection complète dans notre livre de cave