

## APERITIVO

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

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

### COCKTAILS

*Nous avons sélectionné les cocktails italiens les plus typiques*

**Spritz Aperol ou Spritz Campari** , 25cL - 7€

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

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

**Dry Martini** , 10cL - 8€  
GIN / VERMOUTH

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

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

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

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

### APÉRITIFS

**Coupe de Prosecco**, 12cL - 7€

**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 ITALIENNE BLONDE ARTISANALE

**Birradamare Ambrata**, 33cL - 7€  
BIÈRE ITALIENNE AMBRÉE ARTISANALE

*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 18 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*  
PLAISIR SUCRÉ - SALÉ

**Mozzarella di bufala affumicata** - 9 €  *Pazzesco Toscana*  
MOZZARELLA CRÉMEUSE ET FUMÉE

## ANTIPASTI

*Des entrées pour (se) faire plaisir*

**Carpaccio de saumon** - 15€

SAUMON MARINÉ AU CAFÉ / SALADE FENOUIL & ORANGE

**Carpaccio de bœuf façon millefeuille** - 16€  *Rosato di Sardegna*

BŒUF / MESCLUN / COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO / OLIO D'OLIVA EXTRA VIERGE

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

BURRATA DES POUILLES / PESTO DE SCAROLE / PAIN TOASTÉ

**Légumes grillés** - 11€

LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS / OLIO D'OLIVA EXTRA VIERGE

**Parmesane D'aubergines** - 12€  *Vermentino di Sardegna*

TOMATE / AUBERGINE / CRÈME DE PARMESAN 18 MESIS

## INSALATE

*Les meilleurs produits d'Italie en salade*

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

POIRE / NOIX / MESCLUN / FROMAGE PECORINO / REDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE AU MIEL

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

CALAMARS / POUTARGUE DI MUGGINE / COURGETTES EN FINES LAMELLES / TOMATE EN PÉTALES

## PASTA

*La pâte italienne dans toutes ses couleurs*

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

RAVIOLI FRAIS FAITS MAISON / SAUMON FUMÉ / CRÈME DE POIREAUX AU PROSECCO

**Gnocchi al radicchio di Treviso e taleggio** - 15€

GNOCCHI DE POMME DE TERRE FAITS MAISON / PESTO DE CHICORÉE / FORMAGGIO TALEGGIO

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

LOTTE / CÂPRES / CITRON

**Spaghetti al pesto fresco** - 15€  *Vermentino di sardegna*

AUTHENTIQUE « PESTO ALLA GENOVESE » FAIT MAISON

**Lasagna bolognese** - 15€

VÉRITABLE SAUCE BOLOGNAISE FAITE MAISON

**Tagliolini al tartufo** - 18€

PÂTES FRAÎCHES FAITES MAISON / TRUFFE

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

PÂTES FRAÎCHES FAITES MAISON / CRÈME D'ASPERGES / JAMBON DE PARME / TOMATES CONFITES MAISON

**Linguine alle vongole** - 18€

PALOURDES DANS LEUR COQUILLE / PERSIL

## RISOTTI

*Le bon riz italien « carnaroli » dans toutes ses couleurs*

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

RIZ CARNAROLI / LANGOUSTINES / CURRY / POMME VERTE

**Risotto aux cèpes** - 19€  *Bolgheri superiore impronte*

RIZ CARNAROLI / CÈPES / AVEC 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 bœuf** - 24€

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

*Pesce*

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

CALAMARS / BROCOLIS / TOMATES CONFITES PRATOLINA

**Le beau bar d'arrivage** - 21€

BAR ENTIER / ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX TOMATES CONFITES PRATOLINA / LÉGUMES POILÉES DE SAISON

**Tempura mix** - 20€  *Birra artigianale bionda*

CRUSTACÉES ET 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 CERISES 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 / ORIGAN / 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 / BASE TOMATES 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 / BASE TOMATES SAN MARZANO

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

JAMBON BLANC CUIT AU TORCHON / MOZZARELLA FIOR DI LATTE / ŒUF / ORIGAN / BASE TOMATES SAN MARZANO

### **Diavola** - 15€ *Le goût fumé de la Scamorza, le piquant du saucisson de Calabria*

SCAMORZA FUMÉE DOP / SPIANATA CALABRESE / MOZZARELLA FIOR DI LATTE / BASE TOMATES SAN MARZANO

## DOLCI

**Tiramisù classico** - 8€

**Tiramisù nocciola** - 9€

TWISTÉ PAR LA NOISETTE

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

**Fondant choco / nocciola** - 9€

CACAO AMER / CŒUR FONDANT NOISETTE / COULIS A L'ORANGE

**Pinolata** - 10€ *Prosecco*

PIGNONS DE PIN / FRUITS CONFITS / PISTACHE EN NOUGAT CRÉMEUX MARINÉ AU RHUM

**Glace italienne** - 8€

LA VRAIE, PARFUMS 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*

## BEVANDE FRESCHE

### ACQUE MINERALI

**San Pellegrino**, 1L - 6€ / 50cL - 4,2€

**Acqua Panna**, 0,75l - 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€

## CAFFETTERIA

**Caffè 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 selection complète dans notre livre de cave*