

Antipasti (entrées)

- Salsiccia Trebbiano** ● 15.
Saucisses italiennes dans une huile d'olive au persil, piments broyés, ail
- Grigliata** ●● 16.
Légumes mixtes grillées
- Insala Caprese** ● 17.
Tranches de tomates Roma, mozzarella di bufala, basilic frais et réduction balsamique au chocolat
- Calamari fritti** 21.
Calmars frits
- Polpetti della casa** 16.
Boulettes de viandes maison nappées de sauce tomate et parmesan
- Gnocchi della casa** ● 19.
Pâtes gnocchi maison à base de ricotta, sauce à la crème, gorgonzola et épinards
- Carpaccio di manzo** ● 22.
Tranches de filet mignon cru, roquette, huile d'olive et copeaux de parmesan
- Tartare di salmone** ●● 22.
Saumon, oignon, câpres, avocat et citron (disponible sans gluten)
- Polpo alla Siciliana** ●● 22.
Pieuvre sautée, huile d'olive, câpres, ail et balsamique
- ## Insalata (salades)
- Insalata di casa** ●● 9./11.
Mesclun, tomates cerise, concombre, olives siciliennes, chiffonade de carottes et vinaigrette maison
- Insalata Cesare** 10./13.
Laitue romaine, croûtons maison, émietté de bacon et vinaigrette césar maison
- Insalata di stagione de Trebbiano** ●● 14.
Fenouil, suprêmes d'orange, tomates cerise, basilic frais et huile d'olive
- Insalata rustica** ●● 14.
Roquette, poires pochées, gorgonzola et vinaigrette à la framboise



Zuppe (soupes)

- Zuppa del giorno** ● 9.
Soupe du jour
- Zuppa minestrone** ● 10.
Soupe de légumes frais typiquement italienne

Carne (viande)

- Piccata al limone** ● 37.
Escalopes de veau de lait, vin blanc, citron et beurre accompagnées de légumes (disponible sans gluten)
- Vitello marsala** ● 37.
Escalopes de veau de lait, vin marsala, demi-glace, pleurotes et champignons accompagnées de légumes (disponible sans gluten)
- Pollo al pepe verde** ● 28.
Filet de posidon de poulet, poivre vert en grains, crème, moutarde de Dijon et brandy, accompagnées de légumes grillés
- Ossobuco** ● 43.
Jarret de veau de lait, vin blanc, fond de veau servi sur un lit de risotto
- Filetto di manzo al porcini** 50.
Filet mignon Angus AAA, champignon cèpes, cognac et demi-glace accompagné de légumes
- Agnello della friulana** ● 50.
Carré d'agneau, Grappa, moutarde de Dijon, poivre concassé et crème accompagné de légumes



Pesce (poisson) 8 onces

- Gaberi fradiavolo** ● 38.
Crevettes et linguini dans une sauce arriabata, échalotes, ail et vin blanc
- Pesce del mercato** ●● P.D.M.
Poisson du jour frais

Risotto

- Risotto al funghi** ●● 29.
Cèpes, pleurotes, champignons, parmesan reggiano, vin blanc, ail et huile de truffes
- Risotto ai frutti di mare** ●● 34.
Crevettes, palourdes, moules, pétoncles, ail et vin blanc

Pasta

*** Pâtes (penne ou spaghetti) sans gluten disponible + 4.*

- Linguine al pomodoro** ● 21.
Sauce aux tomates San Marzano, ail, oignons, huile d'olive et basilic frais
- Penne all'arrabiata** ● 22.
Sauce aux tomates San Marzano, ail, huile d'olive, piments broyés, persil italien frais
- Linguine alla Carbonara** ● 22.
Jaune d'oeuf, pancetta, ail, parmesan reggiano, persil frais et poivre concassé

Pasta

- Penne Romanoff** 22.
Sauce aux tomates San Marzano, crème, échalotes, vodka et persil frais
- Spaghetti alla Bolognese** 22.
Sauce aux tomates San Marzano, ail, huile d'olive, basilic frais, boeuf haché
- Linguine Gigi** 22.
Sauce aux tomates San Marzano, crème, parmesan reggiano, ail, huile d'olive, échalotes, vin blanc, champignons et pancetta
- Penne con rapini e salsiccia** 22.
Huile d'olive, saucisse italienne douce, rapini, ail, vin blanc, parmesan reggiano et poivre du moulin
- Tortellini all'antica** 24.
Tortellini farcis au veau, sauce aux tomates San Marzano, crème et saucisse italienne douce
- Linguine con gamberi e porcini** ● 27.
Crème, crevette, champignons cèpes, Brandy et poivre concassé

Pizza

- Margherita** ● 18.
Sauce aux tomates San Marzano, Fior di late, tomates
- Tradizionale** ● 20.
Sauce aux tomates San Marzano, mozzarella, poivrons, champignons et pepperoni
- Del orto** ● 21.
Sauce aux tomates San Marzano, mozzarella et légumes du moment
- Trebbiano** ● 21.
Sauce aux tomates San Marzano, mozzarella, tomates Roma en dés, crevettes, miel et basilic frais
- Rustica** 21.
Sauce aux tomates San Marzano, mozzarella, roquette, prosciutto di Parma, parmesan reggiano
- Funghi e olive nere** ● 22.
Sauce aux tomates San Marzano, mozzarella, champignons, pleurotes, ail, persil frais, olives siciliennes et huile de truffes

● Sans gluten ● Végétarien



RISTORANTE TREBBIANO

*Autentica cucina
italiana*



*Cuisine italienne
authentique*

Découvrez toute la saveur de l'Italie à son meilleur! Le restaurant Trebbiano tient son nom du fameux raisin blanc de la ville de Trebbiano, dans la région de la Campania, en Italie, qui est utilisé dans la fabrication de plusieurs vins italiens. Nous vous servons une excellente cuisine typiquement italienne, au grand bonheur des habitués de la place. Notre menu élaboré vous offre des plats authentiques et savoureux qui conviendront à tous les goûts et appétits! Vous y trouvez des spécialités maison telles que les pâtes fraîches, la pizza, les escalopes, les calmars, le carré d'agneau et le filet mignon, sans parler d'une liste de desserts affriolants. Nous vous offrons également des repas sans gluten et un service de repas à emporter. Chez Trebbiano, tout est délicieux, sans parler de la sympathique et dynamique équipe qui vous accueille toujours très chaleureusement et vous offre un service impeccable.

Le restaurant Trebbiano est l'endroit parfait pour votre
**événement corporatif, réception
de mariage ou fête privée.**

Nous vous attendons avec grand plaisir. Réservez tôt!
