

PIZZERIA - RISTORANTE

LA TRATTORIA

BINCHE

CLIQUEZ ICI ET DÉCOUVREZ

NOTRE CARTE

PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

LES ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

Bruschetta (par 3 pièces)	10€
Burrata 2 tomates Datterino (Burrata, balsamique de Modène extra vieux, tomates Datterino)	16€
Vitello tonato (Viande de veau cuite en basse température, crème au thon et câpres)	18€
Croquettes de Parmesan & éclats de truffe noire	18€
Scampis trattoria (Scampis en tempura, concassé de salade, réduction de soja et tomates confites)	18€
Tartare de thon rouge (thon rouge, crème de burrata, huile à la menthe, pain d'Altamura)	18€
Saint-Jacques rôties (Saint-Jacques, lentilles vertes du Puy, balsamique de Modène extra vieux, guanciaie)	18€
Carpaccio de contre-filet de bœuf Holstein mûré (Crème de pecorino, zestes de citron, salade d'herbes)	19€

Entrée à partager 20€ (par pers.)

L'antipasto mixte découverte

LES VIANDES & POISSONS

Escalope parmigiana (Aubergines, sauce tom, parmesan, gratinée & accompagnée de tagliatelle)	24€
Escalope florentine (Epinards, crème, accompagnée de tagliatelle)	24€
Saltimbocca alla romana (Jambon San Daniele, sauge, sauce au vin blanc, accomp. de spaghetti chitarra)	24€
Tagliata de bœuf (accomp. de spaghetti chitarra, tomates datterino DOP, huile, ail) (Viande de bœuf Black Angus, roquette, parmesan, réduction de vinaigre balsamique)	31€
Thon rouge mi- cuit au sésame (Thon rouge, écrasé de pdt, citron confit, olives Taggiasche, tomates)	29€
Bar de ligne rôti (Bar de ligne, fregola sarda, caponata de légumes)	34€

Arrivage de poissons frais tous les jours.

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre au four à la truffe	6€
Frites au Pecorino	4€
Légumes de saison	4€
Pâtes chitarra aglio e olio	4€

TRUFFE NOIRE

Pasta Comedia

(Préparée en salle dans une roue de Grana Padano)

31€

Tagliata de Bœuf Black Angus

(Accompagné de son écrasé de pommes de terre)

36€

LES PÂTES

Gnocchi alla sorrentina

(Sauce tomate, mozzarella di buffala, basilic, parmesan)

19€

Spaghetti carbonara à l'italienne

(Guanciale, poivre, pecorino romano, jaune d'oeuf)

20€

Orecchiette broccoli et saucisse italienne

(Saucisse italienne, broccoli, pignon de pin, pain toasté, tomates datterino)

20€

Tagliatelle con ragù alla bolognese

(Tagliatelle maison, véritable ragoût cuit 6h : échine de cochon, plat-de-côtes de bœuf et guanciale)

24€

Ravioli ricotta et épinard

(Ravioli maison ricotta et épinard, beurre de sauge, Pecorino Romano DOP)

23€

Spaghetti alle vongole Veraci

25€

PIZZERIA - RISTORANTE
LA TRATTORIA
BINCHE

*Nos pizzas s'inspirent de la tradition napolitaine.
Nous utilisons des produits provenant de cette région tels que la farine Caputo, la tomate San
Marzano et la mozzarella di bufala. Elles sont agrémentées de produits
prestigieux de la péninsule tels que le jambon de San Daniele, de Parmigiano
Reggiano, mozzarella di bufala, olive Taggiasche ou de tomates datterino DOP.*

LES PIZZAS DOC

San Marzano (Tomates fraîches San Marzano, mozz. di bufala, basilic)	17€
Dolce Vita (Tom., mozz. di bufala, aubergines, tomates datterino, parmesan, huile d'olive E.V.)	17€
Sophia Loren (Tom., mozz. di bufala, bresaola, copeaux de parmesan, tom. datterino, roquette, H. d'olive E.V.)	18€
Trattoria (Tom., mozz. di bufala, saucisse italienne, épinards, roquette)	18€
Miss Italia (Tom., mozz. di bufala, tom. datterino, San Daniele, copeaux de parmesan, roquette)	18€

LES PIZZAS GOURMET

Maradona (Tomate, burrata, huile d'olive, origan)	18€
Vegata (Croute de ricotta, pesto, straciatella, aubergines, courgettes grillées, tom. datterino)	18€
Carbonara (Guanciale, poivre, pecorino romano, oeuf)	18€
Paradiso (Tomate, croute de ricotta, mozz. fior di latte, scampis, roquette, zeste de citron)	18€
Vesuvio (Tomate, straciatella, salami piquant, oignons rouges, 'Ndjua, olives Taggiasche)	18€
Alba (Crème de truffe, mozzarella di bufala, saucisse italienne, copeaux de truffe fraîche)	19€

LES PIZZAS CLASSIQUE

Margherita (Tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais)	13€
Napoli (Tomate, mozzarella fior di latte, filet d'anchois, olives Taggiasche, câpres et origan)	16€
Prosciutto (Tomate, mozzarella fior di latte, jambon)	16€
Prosciutto & Funghi (Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons)	16€
4 Fromages (Tomate, mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, parmesan, olives Taggiasche)	16€
Quattro Stagioni (Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champ. frais, artichauts, salami piq.)	16€

Supplément ingrédient 1,00 € : (anchois, olives, câpres, artich., tom. datterino DOP, oignons, ail, épinards, poivrons)

Supplément ingrédient 2,00 € : (champignon., jambon cuit, auberg., taleggio, gorgonzola, courgettes, salami)

Supplément ingrédient 3,00 € : (mozz. di buffala, jamb. cru, parmesan, feta, mascarp., fruit de mer, saucisse italienne)

PIZZERIA - RISTORANTE
LA TRATTORIA
BINCHE

LES SOFTS

Coca cola	3,50€	Aqua panna ¼	3,50€
Coca cola zéro	3,50€	Aqua panna ½	4,50€
Sprite	3,50€	San Pellegrino ¼	3,50€
Fanta	3,50€	San Pellegrino ½	4,50€
Fuze Tea	3,50€	Nordic tonic	3,50€
Fuze Tea pêche	3,50€	Looza orange	3,50€
Grande bouteille 1L (Coca, eau plate, pétillante)	8,00€		

LES BIÈRES

Maes 25cl	3,50€	La Binchoise 33 cl	4,00€
Carlsberg	4,50€	Duvel	4,50€
St feuillien grand cru	4,50€		

LES APÉRITIFS TRADITIONNELS

Porto rouge ou blanc	7,00€	Pisang orange	7,00€
Martini rouge ou blanc	7,00€	Batida	7,00€
Bitter rouge	7,00€	Picon bière	7,00€
Campari	7,00€	Picon vin blanc	7,00€
Pineau des Charentes	7,00€	Cynar	7,00€
Accompagnement	3,00€		

LES APÉRITIFS SPÉCIAUX

Proseco Extra Brut	8,00€	Le Spritz	11,00€
Ferrari Maximun brut	10,00€	Le Hugo « le spritz à la fleur de sureau »	11,00€
L'apéritif Maison (gin, yuzu, ginger ale)	12,00€	Gin Beefeater tonic	10,00€
Franciacorta Ca del Bosco Bouteille	75,00€	Gin Poli Marconi 46 tonic	12,00€
		Gin de Binche tonic	10,00€

LES DESSERTS

Panacotta fève de Tonka, coulis de fruits rouges	12€
Tiramisu maison	10€
Dame blanche (Chocolat noir, chantilly « maison », grué cacao)	10€
Sabayon « Trattoria »	12€
Café glacé	10€
Fondant chocolat, glace au lait d'amande	12€
Dessert gourmand à partager (2 pers.)	25€

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso Essse Caffè	3.5€
Grand Espresso Essse Caffè	3.5€
Véritable Décaféiné	3.5€
Thé (Au choix)	3.5€
Cappuccino crème de lait	3.8€
Cappuccino con Panna	3.8€

LES CAFÉS SPECIAUX

Italian coffee (Café, Amaretto, crème fraîche)	9.0€
Irish coffee (Café, Whisky, crème fraîche)	9.0€