



RISTORANTI • PIZZERIE

La Tagliatella[®]

La Pasta della Verità



Les tomates de la Puglia, le Parmigiano Reggiano de l'Emilia Romagna; le fromage gorgonzola de la Lombardia; la mozzarella de bufflonne de la Campania; les champignons de la region du Trentino; la focaccia gènovaïse...

À la Tagliatella, l'expérience; l'authenticité et la passion pour la gastronomie italienne, se servent dans le plat... et de l'huile d'olive extra dans toutes nos recettes!





Insalate

Insalata de noix de Saint-Jacques et gambas

Assortiment de salades, tomate confite, maïs grillé, noix de Saint-Jacques, gambas, artichauts sur une base de pierina

Insalata de mousse et magret de canard

Assortiment de salades, bûche de chèvre, tomate confite, maïs et pignons grillés, magret séché, mousse de canard, artichauts sur une base de pierina

Insalata Torre di Pisa

Assortiment de légumes grillés avec de la mozzarella et de la tapenade

Insalata al rullo di capra gratinato

Assortiment de salades, maïs, tomate confite, olives, fromage de chèvre, pistaches et pignons

Insalata César

Assortiment de salades, tomates confite, anchois, parmesan et croûtons

Insalata Tagliatella

Assortiment de salades, artichauts, jambon blanc, crevettes, maïs, olives, tomate cerise, gambas, oeuf, bâtonnets de crabe et carottes râpées

Insalata affumicata

Assortiment de salades, maïs, tomate confite, anchois, rouleau de saumon fumé, gambas, hachis de crabe et crevettes



Condimenti et Vinaigrettes

Vinaigrette de tomate caramélisée

Vinaigrette au miel et aux pistaches

Sauce César

Vinaigrette aux fruits des bois

Assaisonnement traditionnel

Crème balsamique

Antipasti



Tominata

Fromage Tomino, et bacon Toscane, tomates et oignons confits, artichauts et fruits secs

Provoletta

Fromage provolone fondu avec des légumes au four

Foccias ligurièse

Magret séché, parmigiano, provolone, chèvre, oignons caramélisés, bresaola, pistaches et roquette

Carpaccio de morue fumée

Tomates confites râpées, tapenade d'olives noires et pistaches

Carpaccio napoletano

Tomates râpées, bufflonne, anchois et tapenade d'olives noires

Carpaccio di vitello

Filet de veau avec des copeaux de fromage parmigiano

Carpaccio di vitello pepe nero

Filet de veau au poivre noir avec des copeaux de fromage parmigiano

Crema zucchini

Crème de courgette, croûtons et fromages



Pane della tagliatella



Gratinati

Lasagna Tagliatella

Saucisse maison (porc), oignons caramélisés et fruits secs

Lasagna Tradizionale

Veau et légumes

Lasagna bianca

Fromages, jambon blanc et bacon

Lasagna aux champignons

Champignons, fromages et speck

Cannelloni

Veau et béchamel

Maccheroni gratinati



Risotto

Alla rustica

Tomate, olives, bacon et basilic

Ibérique

Crème au chorizo ibérique, pignons et légumes verts

Magret et tartufina

Crème, sauce au magret de canard et à la truffe noire

Mare monte

Crème, gambas et funghi



Carni

Piatti diversi

Brochetta napolitana
Filet de porc avec sauce tagliatella

Lomo al pepe
Filet de porc et rigatone à la crème



Scaloppine e Albese

Tous nos plats de scaloppines, albeses et controfiletts sont servis avec garnitures.

Scaloppine
Filet de porc

Albese
Veau

Controfiletto
Filet de veau

Sauces

Al balsámico di Modena
Foie gras et porto
Quattro formaggi al tartufo
Reggio Emilia
Crème et champignons

Al balsámico di Modena
Foie gras et porto
Quattro formaggi al tartufo
Reggio Emilia
Crème et champignons

Al balsámico di Modena
Foie gras et porto
Quattro formaggi al tartufo
Reggio Emilia
Crème et champignons



Pasta casalinga

Condimenti

REGINETTE



Mousse de canard et champignons

Magret tartufina

À la truffe noire, magret de canard et crème

GARGANELLI
ALL UOVO



Tartufo al parmigiano

À la truffe noire, fromage parmesan et oeuf frit

Calabrese

Tomate confite, grana padano, pignons grillés, oignon balsamique, ail et basilic

PAPPARDELLE AL
PEPE NERO



Tartufo e funghi

Crème à la truffe et champignons

Carbonara

Salame e verdure

Crème, légumes verts et chorizo ibérique

TAGLIERINE



Pesto

Basilic, pignons et parmigiano

TAGLIATELLE



Rústica

Bacon, olives, tomate, basilic et oignon

4 Formaggi

GNOCCHI DI
PATATA



Siciliana

Tomate, courgette, aubergine, oignon et olives noires

Noci e gorgonzola

Noix et fromage gorgonzola

TROFIE



Peperoncino e gamberi

Ail, huile d'olive, crevettes et piment rouge

Crème d'amandes

Crème, amandes, pignons et légumes verts

FUSILLI ROSSI



Pescatora

Tomate, crème, oignon haché, poivron, saumon et fruits de mer

Casalinga

Tomate, saucisse (porc), champignons, pignons, basilic et fromages

Amatriciana

Tomate, bacon et oignon

RIGATONE



Bolognese

Pesto rosso panna

Crème, tomate séchée, pignons et fromage

Pasta ripiena casalinga

Condimenti

TRIANGOLI DE GORGONZOLA ET POIRE



MEZZA LUNA
Au fromage de chèvre et bacon



CUORE DI ZUCCA
Au potiron



AGNOLOTTI
À la mousse de canard



TORTELLONE CAPRESE
À la mozzarella, tomates et basilic



SORRENTINO
Au parmigiano et jambon ibérique



ROTONDO
Aux champignons et aux truffes



FARFALLE
Aux trois fromages et mortadelle de Bologna (porc)



FAGOTTINI
Au charcuterie ibérique



RAVIOLI NERO DI SEPPIA
Au ricotta et légumes



TRIANGOLI DI ZUCCHINI
Au ricotta et courgette



RAVIOLI
A la viande



Mousse de canard et champignons

Magret tartufina

À la truffe noire, magret de canard et crème

Tartufo al parmigiano

À la truffe noire, fromage parmesan et oeuf frit

Calabrese

Tomate confite, grana padano, pignons grillés, oignon balsamique, ail et basilic

Tartufo e funghi

Crème à la truffe et champignons

Carbonara

Salame e verdure

Crème, légumes verts et chorizo ibérique

Pesto

Basilic, pignons et parmigiano

Rústica

Bacon, olives, tomate, basilic et oignon

4 Formaggi

Siciliana

Tomate, courgette, aubergine, oignon et olives noires

Noci e gorgonzola

Noix et fromage gorgonzola

Peperoncino e gamberi

Ail, huile d'olive, crevettes et piment rouge

Crème d'amandes

Crème, amandes, pignons et légumes verts

Pescatora

Tomate, crème, oignon haché, poivron, saumon et fruits de mer

Casalinga

Tomate, saucisse (porc), champignons, pignons, basilic et fromages

Amatriciana

Tomate, bacon et oignon

Bolognese

Pesto rosso panna

Crème, tomate séchée, pignons et fromage

Pasta asciutta

Condimenti

SPAGHETTI



LINGUINE



MACCHERONI
TRADIZIONALI



Mousse de canard et champignons

Magret tartufina

À la truffe noire, magret de canard et crème

Tartufo al parmigiano

À la truffe noire, fromage parmesan et oeuf frit

Calabrese

Tomate confite, grana padano, pignons grillés, oignon balsamique, ail et basilic

Tartufo e funghi

Crème à la truffe et champignons

Carbonara

Salame e verdure

Crème, légumes verts et chorizo ibérique

Pesto

Basilic, pignons et parmigiano

Rústica

Bacon, olives, tomate, basilic et oignon

4 Formaggi

Siciliana

Tomate, courgette, aubergine, oignon et olives noires

Noci e gorgonzola

Noix et fromage gorgonzola

Peperoncino e gamberi

Ail, huile d'olive, crevettes et piment rouge

Crème d'amandes

Crème, amandes, pignons et légumes verts

Pescatora

Tomate, crème, oignon haché, poivron, saumon et fruits de mer

Casalinga

Tomate, saucisse (porc), champignons, pignons, basilic et fromages

Amatriciana

Tomate, bacon et oignon

Bolognese

Pesto rosso panna

Crème, tomate séchée, pignons et fromage

Le pizze

Tomino

Tomate, mozzarella, fromage Tomino, fruits secs et pommes caramélisées

Brindisina

Tomate, mozzarella, morue fumée, fruits secs et olives noires

Pancetta

Tomate, mozzarella, fromage Tomino et bacon Toscane

De foie

Tomate, mozzarella, mousse et magret de canard, magret de canard, taleggio et champignons

Al parmigiano

Tomate, mozzarella, copeaux de fromage parmigiano, bacon, fromage taleggio et basilic

7 Formaggi

Tomate, mozzarella, gruyère, taleggio, pecorino romain, gorgonzola, mozzarella de bufflonne et parmigiano

6 Stagioni

Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, crevettes, poivron rouge, jambon blanc et fromage de chèvre

Bismark

Tomate, mozzarella, jambon blanc et œuf

Prosciutto

Tomate, mozzarella, et jambon blanc

Quattro Formaggi

Tomate, mozzarella, grana padano, gorgonzola et emmenthal

Tagliatella

Pesto, oignon, poivron, champignons, taleggio, bacon et épinards

4 Stagioni

Tomate, mozzarella, thon, jambon blanc, crevettes et artichauts

Melanzana

Tomate, mozzarella, aubergine caramélisée, parmigiano, miel et crème balsamique

Garda

Tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons

Caprina

Tomate, mozzarella, bûche de chèvre, magret de canard et basilic

Affumicata

Tomate, mozzarella, saumon fumée et anchois

Piemontese

Tomate, mozzarella, jambon blanc, ananas et speck

Di mare

Tomate, mozzarella, gambas et crevettes

Tonno

Tomate, mozzarella et thon

Salume

Tomate, mozzarella, chorizo et œuf

Capricciosa

Tomate, mozzarella, champignons, thon et épinards

Rústica

Tomate naturelle, mozzarella, olives noires, champignons et thon

Calzone e ciabatta alla pala

Calzone toscano

Tomate, mozzarella, gruyère, taleggio, aubergine, crème balsamique, speck et copeaux de fromage parmigiano

Calzone

Pesto, quatre fromages et champignons

Trufa e funghi

Crème à la truffe noire, champignons et assortiment de fromages

Pliegata

Tomate, mozzarella, épinards, assortiment de fromages et magret séché



Vini



Lambrusco Tinto
Indicazione Geografica Tipica
Vino frizzante di Reggio Emilia

Lambrusco Rosato
Indicazione Geografica Tipica
Vino frizzante di Reggio Emilia

Chianti Villapisoni
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Uve Sangiovese, Canaiolo nero e Malvasia di Chianti

Pinot Nero
Indicazione Geografica Tipica
Elaborato nella provincia di Pavia (Lombardia)

Moscato Bianco
Denominazione di Origine Controllata
Originale del Piemonte

Tinto Nero d'Avola
Indicazione Geografica Tipica
Imbottigliato nella provincia di Agrigento (Sicilia)

Rioja Vega Tinto Crianza
D.O.Ca. Rioja

Rioja Vega Tinto Crianza 3/8
D.O.Ca. Rioja

Rioja Vega Rosado
D.O.Ca. Rioja

Rioja Vega Rosado 3/8
D.O.Ca. Rioja

Legaris Roble
D.O. Ribera del Duero

Príncipe de Viana Blanco (vino della casa)

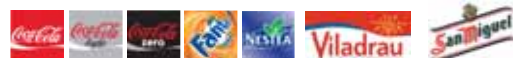
Príncipe de Viana Rosado (vino della casa)

Príncipe de Viana Tinto (vino della casa)

Coppa di vino della casa: blanco, rosado o tinto

Anna de Codorniu Vintage

Raimat Brut Nature



La Tagliatella[®]
Management Expansion: 902 333 077
www.latagliatella.fr

