

ENTREES

ANCHOIS DE CETARA ET BAGNETTO VERDE	8
Pêchées et salées artisanalement à Cetara, sauce verte du Piémont	
VITELLO TONNATO DELLA TRATTORIA	16
Impossible d'y résister	
TARTARE DE BOEUF À L'ALBESE	14
Huile d'olive et Parmigiano Reggiano DOP 24 mois	
SALADE RUSSE TRADITIONNELLE	8
Crémeuse et délicieusement régressive	
CHARCUTERIES ITALIENNES ET GNOCCO FRITTO	14
Prosciutto crudo, finocchiona, coppa et mortadella	
LÉGUMES DE SAISON ET BAGNA CAUDA	8
À tremper, sans modération	
SALADE DE SAISON AU MUSEAU DE VEAU	10
Fraîche, gourmande et pleine de goût	
TRIPES FRITES	9
Délicieusement addictives	

PREMIERS PLATS

LASAGNES 'TINA' AU FOUR	18
L'incontournable des tables italiennes	
TAJARIN AU RAGU DE VIANDE	16
Le goût du Piémont	
PAPPARDELLE AU BEURRE ET PARMIGIANO REGGIANO 30 MOIS	16
Trois ingrédients, tout est dit.	
RISOTTO À LA MILANAISE	18
Riz Carnaroli Riserva San Massimo - or et tradition	
TROFIE AU PESTO	17
Le parfum de la Ligurie	

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.

Prix nets en euros, service compris.

PLATS PRINCIPAUX

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE	22
L'iconique croustillante	
VERSION NAPOLITAINE	+4
Comme en Argentine, avec tomate et mozzarella gratinée	
OSSOBUCO DE VEAU	20
Longuement mijoté	
PARMIGIANA DE COURGETTES	18
Comme la tradition, en version de saison	

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE VERTE DE SAISON	5
Fraîcheur du marché	
NOS POMMES FRITES	7
Les frites comme on les aime	
PUREE DE POMMES DE TERRE	6
Beurrée et infiniment crémeuse	

DESSERTS

TIRAMISU TINA	7
La recette originale de Bettina Finocchi	
FLAN, DULCE DE LECHE	7
La recette du crème caramel de Bettina Hernandez	
AFFOGATO AU FIOR DI LATTE	7
Espresso brûlant et gelato fior di latte maison	
GLACE STRACCIATELLA	7
Gelato fior di latte maison et éclats de chocolat. Notre coup de coeur	
Supplément chantilly	2

Toutes nos pâtes sont faites maison et tréfilées au bronze.

Nous accordons une attention particulière au choix de nos produits, sélectionnés avec exigence et passion auprès de producteurs de confiance.

Nos viandes et charcuteries proviennent de Martini Carni, à Cuneo, en Italie.

Tina Trattoria — c'est le goût du passé raconté autrement. Comme une recette de grand-mère italienne servie avec une touche contemporaine.

La même chaleur, la même âme et la même simplicité, portées par une attention aux détails, à la légèreté et à la modernité.

Ici, les recettes italiennes traditionnelles retrouvent une nouvelle voix : respectueuses des racines, mais dans l'esprit de notre époque.

Dans chaque plat, une mémoire transmise, interprétée avec le regard d'aujourd'hui.



En hommage à nos mères, Betina et Bettina

MENU



Tina
TRATTORIA
à l'italienne