

# [ TRA DI NOI ]

## Bienvenue chez [ TRA DI NOI ]

« Entre nous »

La recette du TRA DI NOI : l'amour de la cuisine italienne, une équipe bienveillante, une assiette à la hauteur de vos exigences, des mets raffinés et de qualité.

Frédéric, le patron, est passionné de restauration depuis 20 ans.

Ses expériences de vie l'ont sensibilisé aux problèmes provoqués par la maladie coeliaque, déclenchée ou aggravée par la présence de gluten dans l'alimentation.

C'est donc pour le bien-être de chacun que Frédéric propose une carte avec et sans gluten.

Nous accordons une importance particulière à la **qualité** et à la **provenance** de nos produits. Beaucoup, comme les fromages, proviennent **d'Italie** ainsi que toute la charcuterie, garantie sans gluten.

TRA DI NOI utilise également des **produits frais et artisanaux belges**, et provenant de l'agriculture biologique, en fonction des saisons.

Pour que le repas de chacun soit une fête TRA DI NOI vous souhaite des moments gustatifs de qualité, de partage et de joie.

Consultez notre carte, et si vous désirez manger complètement "**gluten free**" discutez-en avec notre équipe en salle au moment de la commande.

Pour tout autre allergène, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous informera. Nous sommes ouverts à toute modification nécessaire pour votre santé.

### Les Bulles

Le "Maison"	11,00 €
Coupe de Prosecco blanco	9,00 €
Coupe de Prosecco rosé	9,50 €
Hugo	8,00 €
Spritz Apérol	10,00 €
Coupe de Prosecco Royal	10,00 €

### Les Gins Arrangés

Cocktail [Tra di Noi] <i>sans alcool</i>	8,50 €
<i>Spiritueux sans alcool aux notes d'épices jamaïcaines, de cardamome &amp; d'écorces d'agrumes. Servi avec jus de pamplemousse, citron vert et purée de fraises</i>	
Gin Bulldoc Tonic	12,50 €
Gin Marconi	13,50 €
<i>Schweppes Tonic Pink Pepper, baies roses</i>	
Gin Roby Marton	13,50 €
<i>Schweppes Tonic Ginger &amp; Cardamom, orange, cannelle</i>	

### à l'Apéro - Antipasti à partager

Bruschettas ail, tomates-cerises, basilic	10,00 €
<i>Sans Gluten</i>	12,00 €
Antipasti [ TRA DI NOI ] 2 couverts Assortiment de charcuteries et fromages italiens, légumes grillés, mozzarella di bufala	23,00 €

### Les Viandes

Escalope de veau milanaise	21,00 €
<i>Spaghetti sauce tomate fraîche</i>	
Escalope de veau Saltimbocca	22,00 €
<i>Spaghetti frais, déglacé au vin blanc, sauge</i>	
Escalope de veau [ TRA DI NOI ]	23,00 €
<i>Spaghetti sauce tomate fraîche, aubergines, jambon de Parme</i>	
Pavé de boeuf "Baby Top" Black Angus (220 g)	23,00 €
<i>Frites &amp; salade</i>	
Entrecôte de boeuf Black Angus (300 g)	28,00 €
<i>Frites &amp; salade</i>	
Sauces au choix :	
<i>Beurre maître d'hôtel</i>	1,50 €
<i>Béarnaise, roquefort, archiduc, poivre vert,</i>	4,00 €

### Les Classiques

Kir	7,00 €
Martini blanc ou rouge	7,50 €
Porto blanc ou rouge	7,50 €
Pineau des Charentes	7,00 €
Cynar	7,00 €
Gancia	7,00 €
Ricard	8,00 €
Picon vin blanc	8,50 €
Negroni (martini rouge, vodka, gin)	10,00 €
Campari	8,75 €
Pisang Ambon	8,75 €
Mojito	10,00 €

### L'Eau & Les Softs

Margherita Frizzante ou Naturale	44 cl	5,00 €
	80 cl	8,50 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Gini		3,25 €
Schweppes Tonic & Tonic Agrum'		3,50 €
Fuze Tea pétillant, pêche-hibiscus		3,25 €
Appletiser		3,75 €
Jus : orange, pamplemousse, pomme, pomme-cerise, ananas, tomate		3,25 €
Supplément : menthe ou grenadine		1,00 €

### Les Entrées

#### Les Entrées Froides

Carpaccio de bœuf	18,00 €
<i>Huile d'olive et copeaux de parmesan</i>	
Carpaccio de bœuf, huile de truffe,	18,00 €
<i>Quenelle de tartufata et copeaux de parmesan</i>	
Salade caprèse	16,00 €
<i>Mozzarella di Buffalo &amp; ses tomates cerises</i>	
Salade de chèvre	15,50 €

#### Les Entrées Chaudes

Scampi [ TRA DI NOI ]	17,00 €
<i>Sauce diable du chef</i>	
Scampi crème à l'ail et ses tomates-cerises	16,50 €
Calamars crème à l'ail et ses tomates-cerises	15,50 €
Calamars [ TRA DI NOI ]	16,00 €
<i>Sauce diable du chef</i>	
Fondus aux 4 fromages	1 pièce 7,50 € 2 pièces 15,00 €

### Les Poissons

Filet de Saumon mi-cuit,	25,50 €
<i>Légumes de saison, crème au vin blanc</i>	
Calamar rôti à l'italienne	21,50 €
<i>Tomates-cerises et pommes grenailles</i>	

### Les Risotto

Risotto boscaiola	20,00 €
<i>porcini &amp; saucisse italienne</i>	
Risotto aux scampi et calamars,	21,00 €
<i>tomates, ail et basilic</i>	
Risotto aux cèpes,	22,00 €
<i>pignons de pin, tomates-cerises et tartuffata</i>	

### Les Alcools

Whisky JB ou J.Walker Red Label	9,00 €
Vodka Absolute blanche	9,00 €
Bacardi blanc	9,00 €
Gin Bombay Sapphire	10,00 €
Bacardi brun Reserva 4 ans	11,00 €

### Les Bières

Carlsberg 25 cl	3,50 €
Carlsberg 00 25 cl	3,50 €
Hoegarden blanche 25 cl	3,50 €
Timmermans Kriek 25 cl	4,25 €
Brunehaut blonde sans gluten 33 cl BIO	4,75 €
Brunehaut ambrée sans gluten 33 cl BIO	4,75 €
Poretta 33 cl	4,75 €
Waterloo Récolte 33 cl	4,75 €
Duvel 33 cl	4,75 €
Orval 33 cl	4,75 €

### Les Plats Enfants

Spaghetti alla Bolognese	9,00 €
Spaghettijambon-fromage	9,00 €
Pizza bambino margherita	9,00 €
Pizza bambino jambon	9,50 €
Pizza bambino au choix	10,00 €

## Les Pâtes

Lasagne Maison (sans gluten + 2,00 €) ..... 16,00 €

### Choisissez vos pâtes fraîches

#### Nos pâtes longues

Spaghetti  
7,50 €



Tagliatelle  
8,00 €



#### Nos pâtes courtes

Casarecce  
7,50 €



Maccheroncini  
8,00 €



Conchiglie verdur  
8,50 €



#### Nos pâtes sans gluten

Spaghetti  
9,50 €



Tagliatelle  
10,00 €



Réginettes  
10,00 €



Girolles  
10,00 €



Ravioli fourrés : 4 fromages | Ricotta & épinards | à la truffe

11,50 €



11,50 €



13,00 €



### Choisissez votre sauce

#### Végétarienne

Napolitaine Sauce tomate, ail, basilic et oignons	5,00 €
AOP Tomates fraîches, huile d'olive, ail, piments frais	5,25 €
Sauce à la Norma Aubergines, ricotta sale, basilic, ail, sauce tomate	6,00 €
Crème de truffes	10,50 €

#### À la Viande

Bolognaise	5,50 €
Le vrai carbonara à la pancetta et jaune d'oeuf	6,75 €
Alla Matriciana	7,00 €
Boscaiola Porcini, ail, saucisse italienne	7,25 €

#### Au poisson

Sauce [ TRA DI NOI ] Sauce diable du Chef, scampi, calamars, ail, tomates-cerises	12,00 €
Scampis, ail et tomates-cerises	11,00 €
Saumon, chèvre, sauce vin blanc	11,50 €
Vongoles, ail et persil frais	14,00 €

## Les Pizzas

Margherita Sauce tomate, mozzarella fior di latte, origan	11,50 €
Prosciutto Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon et origan	13,50 €
Hawaï Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, ananas	14,00 €
Calzone Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, salami, ricotta	14,50 €
Melanzane Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, parmesan, roquette	15,00 €
Capricciosa Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, artichauts, olives	16,00 €
Bergère Sauce tomate, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, pancetta	16,25 €
4 fromages Sauce tomate, mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, parmesan	16,50 €
Diavola Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina, piments frais, olives et roquette	17,00 €
Salsiccia Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives et sa bouratta	17,50 €
La pizza du Boss Sauce tomate, mozzarella, scampi, ail, basilic	17,50 €
[ TRA DI NOI ] Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates-cerises & confites, tartufatta, huile de truffe blanche, burrata di buffala et roquette	18,00 €

**Tout supplément d'ingrédient(s) sera facturé.**

### Composez votre pizza !

Légumes Aubergines, artichauts, courgettes, tomates cerises ou confites, ...	1,00 €
Oeuf	0,60 €
Tartufata	3,00 €
Jambon cru	2,00 €
Fromage : Taleggio ou Gorgonzola	2,00 €
Pancetta	4,00 €
Burrata di Buffala	5,00 €
Calamars (8 pièces)	5,50 €
Scampi (6 pièces)	6,00 €

Toutes les précautions sont prises pour écarter le risque de contaminations croisées avec le gluten. Stockage, cuisson, nettoyage, ...

Cependant, nous utilisons de la farine classique au four à pizza traditionnel. Celle-ci reste une denrée volatile.

## Notre Cellier

### Les Bulles

Bosco del Merlo, Prosecco Brut Millesimato DOC	48,00 €
Bosco del Merlo, Prosecco Brut Rosé	50,00 €

### Les Vins 'Maison'

<u>BLANC</u> : LA TORRE CHARDONNAY, Salento IGP, Les Pouilles	
<u>ROSÉ</u> : LA TORRE ROSATO, Salento IGP, Les Pouilles	
<u>ROUGE</u> : LA TORRE NEGROAMARO, Salento IGP, Les Pouilles	

Verre	¼	½	Bouteille
4,25 €	8,50 €	17,00 €	25,00 €

### Le Vin Rosé

Soleroze Rosato, Langhe DOC, Fontanafredda	39,00 €
--	---------

### Les Vins Blancs

Vermentino di Sardegna DOC, Nuraghe Supramonte, Sardaigne	26,50 €
Sarenas, BIO Grillo DOP, Sicile	36,00 €
Pinot Grigio, Venezia DOC, Paladin, Vénétie	37,00 €
Gavi di Gavi DOCG, Fontanafredda, Piémont	40,00 €
Langhe Bianco DOC "Marin", Fontanafredda, Riesling 50%, Nascetta 50%	44,50 €

### Les Vins Rouges

Cannoneau di Sardegna DOC, Nuraghe Supramonte, Sardaigne	28,00 €
Salbanello, IGT Venezia, Paladin	30,00 €
Chianti dei Colli Senesi "Casapagnolo" DOCG, Villa Poggio Salvi, Toscane	34,00 €
Sollazo, BIO Nero d'Avola Superiore Barricato DOC, Sicile	35,00 €
Primitivo di Manduria, La Torre DOP, Les Pouilles	38,00 €
Valpolicella DOC, Bertani, Vénétie	39,00 €
Governo Tenuta San Leonino, Sangiovese, IGT, Toscane	41,00 €
Vobis Tua, Barbera d'Asti Piémont	43,50 €
Rosso di Montalcino DOC, Villa Poggio Salvi, Toscane	45,50 €
Santa Caterina, Vino Nobile de Montepulciano DOCG, Toscane	48,00 €
Chianti Classico Gallo Nero DOCG, La Macinaia di San Vincenti, Toscane	55,00 €
Amarone "Valpantena" della Valpolicella DOCG, Bertani	58,00 €
Barolo di Seralunga DOCG, Fontanafredda, Piémont	60,00 €
Le litre	75,00 €