



# LA TRAPPOLA

## APERITIVO



### I Nostri Spritz

- Green Spritz (rafraîchissant et équilibré: P31, Prosecco, Soda)* 8
- Hugo Spritz (léger: Prosecco, Sureau, Menthe)* 8
- Red Spritz (Plein de personnalité: Aperitivo Bordiga, Prosecco, Soda)* 8

### Aperitivo all'italiana

- Aperitivo della Casa (Must Bitter Bianco / Fever Tree Mediterranean)* 8
- Limoncello Tonic* 8
- Rosen Bitter Soda* 8
- Rosen Bitter Tonic (San Pellegrino Acqua Tonica)* 8.5
- Rosen Bitter Orange* 8
- Americano Classico* 7.5
- Negroni Classico* 9
- Vermouth Bordiga Riserva "Excelsior"* 7
- Vermouth di Torino Bordiga Bianco* 5
- Vermouth di Torino Bordiga Rosso* 5

### Gin & Tonic (made in Italy)

- Piemontese** 8.5
  - Gin Mazzetti – San Pellegrino Acqua Tonica*
- Rosso Rubino** 9.5
  - Kapriol Sloe Gin 28° – San Pellegrino Acqua Tonica*
- Amalfitano** 9.5
  - Kapriol Citron/Bergamotte – San Pellegrino Acqua Tonica*
- Siciliano** 9.5
  - Kapriol Orange Sanguine/Pêche – San Pellegrino Acqua Tonica*
- Marshmallow** 9.5
  - Kapriol Hibiscus/Pamplemousse – San Pellegrino Acqua Tonica*
- Intenso** 11
  - Aqualuce Gin 47° – Fever Tree Mediterranean Tonic Water*

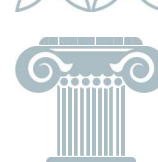
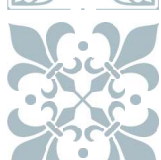
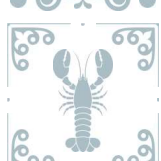
### Bollicine (bulles)

- Prosecco DOC Brut "Nature"* 6.5
- Franciacorta Brut DOCG* 8.5
- Lambrusco di Grasparossa "Gala"* 5

#### [SPRITZ]

Saviez-vous que le Spritz n'est pas uniquement orange?

Le Spritz est une catégorie dans la famille des cocktails. C'est un apéritif à base de mousseux, d'eau de seltz et d'une liqueur plus ou moins amère et plus ou moins sucrée. À Venise, Verone, Udine, on trouve des dizaines de variantes de Spritz. Nous avons choisi de vous faire découvrir quelques alternatives à celui que tout le monde connaît...



FREE WIFI:  
TRAPPOLA-CLIENT

LIKE / FOLLOW  
LA TRAPPOLA



# LA TRAPPOLA

## MENU

### Eccellenza Italiana

- Prosciutto San Daniele Artigianale DOP 20 mesi / Melone 15  
 Degustazione di Mortadella Artigianale (Pistacchio - Tartufo - Salame Rosa) 14  
 Prosciutto San Daniele / Burrata di Bufala / Melone / Pomodorini pour 2 personnes 25

### Antipasti

- ✂ Burrata di Bufala / Pappa al Pomodoro / Basilico (Notre Tomato-Mozza) 15  
 ✂ Polpo Grigliato / Passatina di Ceci (Poulpe grillé/mousse de pois chiches) 15  
 Carne Salada / Mele / Noci (Carpaccio de Boeuf Toscan, Pomme, Noix) 15  
 ✂ Gamberoni alla Griglia / Insalata di Lenticchie (Gambas Grillées, Salade de Lentilles) 15

### Primi

- Tagliatelle al Ragù in Rosso all'Emiliana (la « bolo » authentique) 14/17  
 Chitarra alla Carbonara (la vraie, sans crème) 14/17  
 ✂ Tortelloni Ricotta & Spinaci / Pomodoro / Stracciatella di Bufala 5 ou 7 pièces 14/17  
 ✂ Radiatori / Crema di Carciofi / Pancetta (Pesto d'artichauts, avec ou sans Pancetta) 14/17  
 Spaghetti Polpette della Nonna 14/17

### Secondi

- Coscia di Pollo Giallo all'Etrusca (Poulet jaune, Gingembre, Coriandre, Citron Confit, Olives) 19  
 Cotoletta alla Milanese / Linguini (Côte de Veau Panée au Parmesan, Pâtes, Sauce au Choix) 23  
 Tagliata di Manzo / Cipolle Candite (Entrecôte de Boeuf Florentin, Oignons Caramélisés) 25  
 Les plats sont servis avec pdt au four ou linguini sauce au choix (Sauce Tomato ou Pesto)  
 ✂ Pêche du jour: demandez nos suggestions  
 ✓ Accompagnement légumes du jour 3

### Formaggio

- Degustazione di Formaggi a Base di Latte di Bufala (Fromages à base de Lait de Bufflonne) 12  
 Le verre de vin blanc « Maturato » qui se marie à merveille avec ces fromages 7.5

### Bambini (plats enfants 12 ans max)

- Spaghetti / Polpette & Pomodori della Nonna 9  
 Escalope Pannée / Rigatoni pesto ou tomate 9  
 Tiramisù Jr 5  
 Dame Blanche Jr 5

#### [NOTA BENE]

Nos pâtes sont faites maison à l'aide de farine de blé dur importée directement de chez Molino Casillo (Bari).  
 Nos plats sont totalement réalisés par nos soins à l'aide de matières premières importées directement de petits artisans en Italie et en respectant strictement les recettes traditionnelles.

2-3 services  
 plat unique

FREE WIFI:  
 TRAPPOLA-CLIENT

LIKE / FOLLOW  
 LA TRAPPOLA



# LA TRAPPOLA

— MENU DE LA SEMAINE —

Menu 3 Services « Stagione » - 30€

Antipasto:

Asparagi / Uovo / Pancetta / Parmigiano

Asperges / Oeuf 63° / Lard Confit / Espuma de Parmesan

Primo:

Creste al Ragù di Pollo alla Siciliana

Pâtes Courtes / Mijoté d'Effiloché de Poulet Jaune, Tomate, Olives, Câpres

Dolce:

Torta Diplomatica alle Fragole

Génoise, Crème Pâtissière, Chantilly, Pâte Feuilletée, Fraises

# LA TRAPPOLA

— LUNCH —

Lunch 2 Services - 22€

L'Antipasto et le Primo de votre choix à sélectionner sur le menu fixe. Uniquement les midis du lundi au samedi.

Possibilité de choisir antipasto et primo dans les suggestions moyennant supplément. Portion menu pour les primi.

# LA TRAPPOLA

— POUR TERMINER —

**Dolci** (les desserts)

Tiramisù Supergoloso della Nonna

7

Pannacotta Vaniglia & Frutti di Bosco

7

Café Goloso : Café à la « macchinetta » Bialetti / Pâte Noisettes & Mignardises Maison

9

Cantucci / Vino Appassito (Biscuits aux Amandes & Vin Doux Naturel)

8

**Gelato** (100% maison)

Dama in Bianco (Glaçe à la Vanille fraîche de Madagascar/Chocolat/Chantilly)

8

[ ALLERGIES ]

La liste des allergènes est disponible sur demande

FREE WIFI:  
TRAPPOLA-CLIENT

LIKE / FOLLOW  
LA TRAPPOLA





# LA TRAPPOLA

## SUGGESTIONS

### Antipasti

*Asparagi / Uovo / Pancetta / Parmigiano*  
*Asperges / Oeuf 63° / Lard Confit / Espuma de Parmesan*  
15€ (+1€ en lunch)

 *Frittura di Calamari / Salsa Mascarpone-Yogourt-Erbe*  
*Insalatina di Rucola & Pomodorini*

*Friture de Calamars / Roquette / Tomates Cerises / Sauce Maison*  
16€ (+2€ en lunch)

 *Salmone Gravlax / Barbabietola / Parmigiano*  
*Saumon Gravlax / Betterave / Espuma de Parmesan*  
16€ (+2€ en lunch)

### Primi

*Creste al Ragù di Pollo alla Siciliana*  
*Pâtes Courtes / Mijoté d'Effiloché de Poulet Jaune, Tomato, Olives, Câpres*  
14€ (2-3 services) / 17€ (plat unique)

 *Linguine alle Vongole*  
*Linguini / Vongole Veraci, Tomato, Ail, Persil*  
18€ (2-3 services) / 21€ (plat unique) / +4€ en lunch

### Pesce del Giorno

 *Pesce Spada alla Griglia / Sugo Mediterraneo*  
*Steak d'Espadon Grillé / Sauce Vierge / Olives / Tomates / Câpres*  
*Accompagnement pâtes fraîches ou pdt au four*  
25€

### Secondo

*Ossobuco alla Milanese / Risotto allo Zafferano*  
*Jarret de Veau Mijoté / Risotto au Safran*  
23€

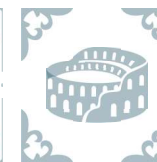
### Dolci

*Torta Diplomatica alle Fragole*  
*Génoise, Crème Pâtissière, Chantilly, Pâte Feuilletée, Fraises*  
7€

FREE WIFI:  
TRAPPOLA-CLIENT

LIKE / FOLLOW  
LA TRAPPOLA





# LA TRAPPOLA

## DOLCI



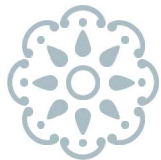
### Dolci (les desserts)

*Tiramisù Supergoloso della Nonna*

7

*Pannacotta Vaniglia & Frutti di Bosco*

7



### Gelato (100% maison)

*Dama in Bianco (Glace à la Vanille fraîche de Madagascar / Chocolat/Chantilly)*

8

### Caffè Goloso

*Café Moka à la « macchinetta » Bialetti / Pâte Noisettes & Mignardises Maison*

9



### Specialità Toscana

*Cantucci / Vino Appassito (Biscuits aux Amandes & Vin Doux Naturel)*

8



### Formaggio

*Degustazione di Formaggi di Latte di Bufala (Fromages à base de Lait de Bufflonne)*

12

*Le verre de vin blanc « Maturato » qui se marie à merveille avec ces fromages 7.5*



# LA TRAPPOLA

## CAFFETERIA

### Caffè

*Espresso / Americano (grand café)*

2.8

*Decaffeinato*

3.2

*Cappuccino*

3.5

 *Café Moka à la « macchinetta » Bialetti*

5



### Macché Irish Coffee ???

*Trappola Coffee*

9



### Thé Harney & Sons (choisissez dans la boîte de thés)

**Dragon Pearl Jasmine**

4.5

**Earl Grey Supreme** *Thé noir et aiguille d'argent, à l'huile essentielle de bergamote.*

4.5

**Hot Cinnamon Spice** *Thé noir, cannelle, écorces d'orange et clous de girofle.*

4.5

**Paris** *Thé noir, vanille caramel et cassis, avec une touche de bergamote.*

4.5

**White Vanilla Grapefruit** *Thé noir, morceaux de pêche et de gingembre.*

4.5

**Organic English Breakfast** *Combinaison de thés noirs pour un résultat onctueux et corsé.*

4.5



### Tisanes Harney & Sons (choisissez dans la boîte de tisanes)

**Chamomile Herbal** *Tisane de fleurs de camomille d'Egypte.*

4.5

**Mint Verbena** *Tisane de menthe poivrée et verveine citronnée.*

4.5

**Rooibos Chai** *Tisane parfumée à la cannelle, cardamome et clous de girofle.*

4.5



FREE WIFI:  
TRAPPOLA-CLIENT

LIKE / FOLLOW  
LA TRAPPOLA





# LA TRAPPOLA

## BEVANDE



### Vino al Bicchiere

#### Bianco

Vin blanc sec fruité et léger 4,5

Vin blanc sec opulant et gourmand 6

Vin blanc structuré et solaire 7,5

#### Rosso

Vin rouge jeune et fruité 4,5

Vin rouge onctueux et structuré 6

Vin rouge complexe et élégant 7,5

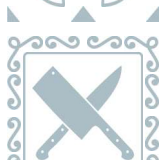
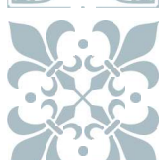
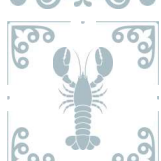
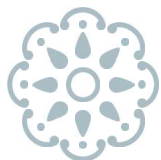
#### Rosato

Rosé Sympa 4,5

Rosé Supérieur 6

#### Bianco Dolce (moëlleux)

Vin blanc doux 5



### Birra (bière)

Peroni "Nastro Azzurro" 3.5

### Softs

Acqua Panna 50cl / 1L 4.5/8

San Pellegrino 50cl / 1L 4.5/8

Eau plate 50cl (eau déminéralisée by Aqua Care) 2

Eau pétillante 50cl (eau déminéralisée by Aqua Care) 2

Coca-Cola Original 2.5

Coca-Cola Zéro 2.5

San Pellegrino Acqua Tonica 3.5

San Pellegrino Limone 3

San Pellegrino Arancia 3

San Pellegrino Arancia Sanguinella 3

Fuze Tea Pêche/Hibiscus 3

Fuze Tea Mangue/Camomille 3

Minute Maid Orange 3

Minute Maid Pomme 3

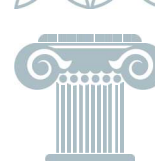
Fever-Tree Mediterranean 4

### Aperitivo Analcolico (sans alcool)

Crodino 5

San Bitter Rosso 5

Hugo Spritz NA 6



FREE WIFI:  
TRAPPOLA-CLIENT

LIKE / FOLLOW  
LA TRAPPOLA



# LA TRAPPOLA

—GRAPPA/LIQUORI/DISTILLATI—

## Grappa « New Wave »

Morbida 3.0 Grappa Blanche souple	5.5
Barricata 3.0 Grappa Ambrée	6.5
Grappa di Ruché 7.0 Grappa Monocépage de Ruché	7.5
“1786” Grappa di Moscato Affinée en Tonneaux de Vermouth	8.5
“1789” Grappa di Barolo Affinée en Tonneaux de Bourbon	8.5

## Grappa Classica

Grappa di Barbera Blanche Fruitée	6.5
Grappa di Moscato Invecchiata 2 ans	7.5
Grappa di Barolo Invecchiata 4 ans	7.5
Grappa Riserva “Gaia” di Moscato & Cortese	9.5
Grappa Riserva “Vitae” di Grignolino & Ruché	9.5

## AMARO

*Demandez notre chariot de dégustation d'Amari! Le vrai digestif des italiens.*

### Liqueurs

Limoncello d'Amalfi	5
Frangelico (Noisettes)	5
Sambuca	5
Molinari Caffè	5
Amaretto Mazzetti d'Altavilla	5

### Brandy & Cognac

Brandy XO 12 ans	6.5
Brandy XO 20 ans	9.5
Brandy Special 27 ans	11.5

### Vodka

Vodka Ivan III (ITA)	5.5
Vodka Tonic	8

### Rhum

Brugal Anejo	5.5
Rhum Coca (Brugal Anejo-Coca)	7.5
Brugal Extra Viejo	7.5
Brugal Gran Reserva 1888	9.5
Trois Rivières Blanc	5
Diplomatico Reserva 12ans	8
Zacapa 23ans	9.5

### Whisky & Bourbon

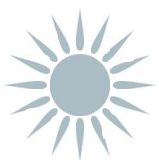
The Famous Grouse	5.5
Whisky Coke (Famous Grouse-Coca)	7.5
Glengoyne 10 ans (sec)	8.5
Caol Ila 12 ans (tourbé)	9.5
Benromach 10 ans (tourbé)	9
Jack Daniel's	6
Bourbon Coke (Jack Daniel's-Coca)	8
Woodford Bourbon	6



FREE WIFI:  
TRAPPOLA-CLIENT

LIKE / FOLLOW  
LA TRAPPOLA





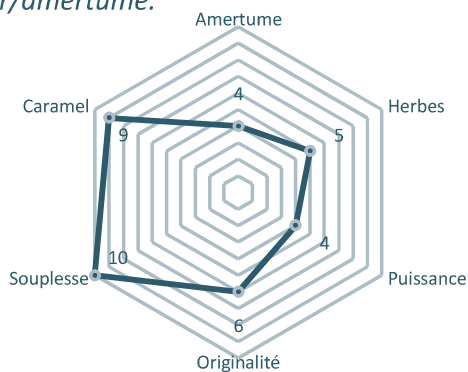
# LA TRAPPOLA

## L'AMARO

### Amaro Gentile Mazzetti 30° (Piemonte)

Elixir de 13 herbes, baies et racines. Senteurs de sauge, marjolaine, gentiane et thym. Très gourmand et accessible grâce à un excellent équilibre douceur/amertume.

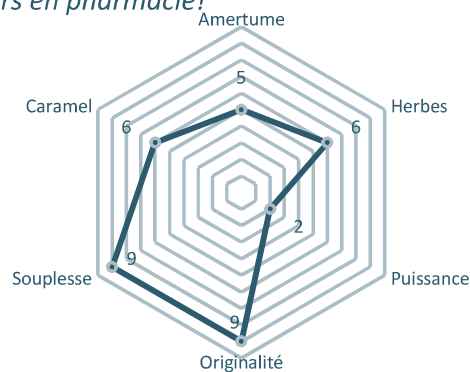
€5.5



### Amaro di Chianciano Terme 16° (Toscana)

Un amaro moderne, léger et accessible. Élaboré à partir de 34 herbes aux abords des thermes, il a de vraies vertus médicinales et digestives. On le trouve d'ailleurs en pharmacie!

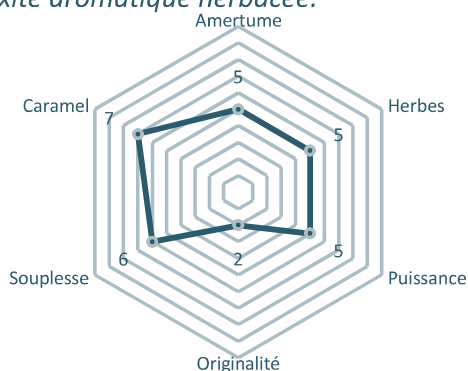
€5.5



### Amaro Lucano 28° (Basilicata)

Élaboré à base d'infusion d'une trentaine d'ingrédients tels que des huiles essentielles de cannelle, et de botaniques comme l'aloë, le sureau, la sauge etc. On aime son équilibre aigre-doux et sa complexité aromatique herbacée.

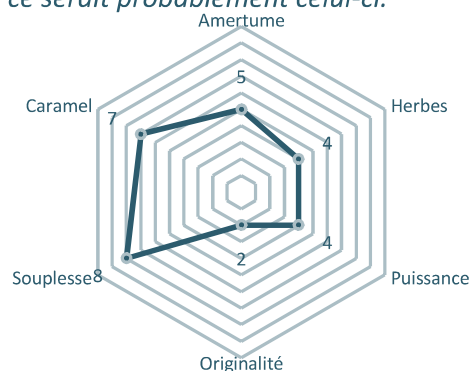
€5.5



### Amaro Montenegro 23° (Emilia-Romagna)

Un des plus populaires et des plus anciens. Respecté des grands amateurs et apprécié par les débutants. Léger et doux. Parfums et saveurs dominés par l'écorce d'orange. S'il ne devait y avoir qu'un seul amaro, ce serait probablement celui-ci.

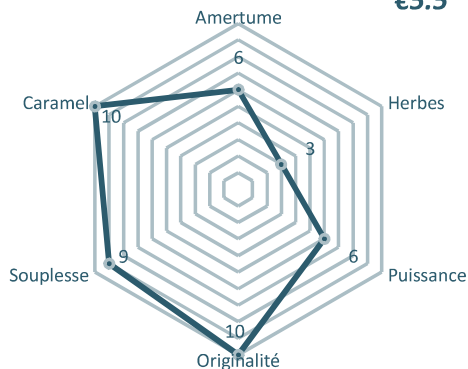
€5.5



### Amaro San Simone 26° (Torino)

L'amaro des turinois. On ne le trouve qu'à Turin et ses alentours. Un amaro qui présente un côté caramel et chocolat très agréable. Un vrai petit dessert à lui tout seul.

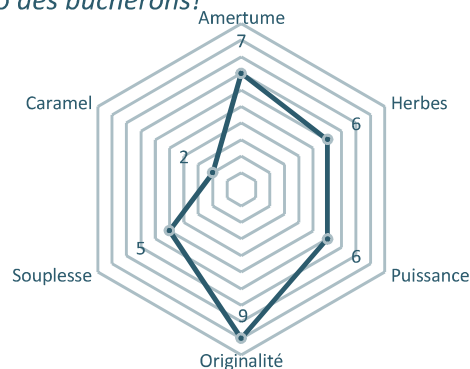
€5.5



### Amaro del Cansiglio 26° (Veneto)

Une infusion digestive infusée à base de 18 botaniques et baies récoltées à la main dans la fameuse forêt du Cansiglio au pied des montagnes. L'amaro des bûcherons!

€5.5







# LA TRAPPOLA

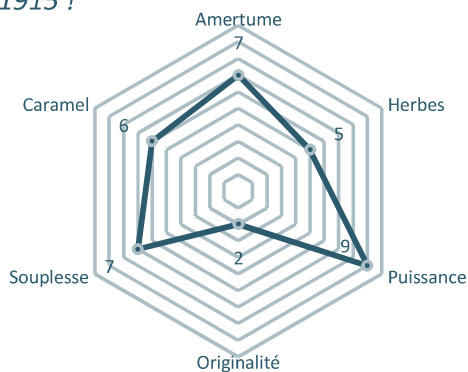
## L'AMARO



### Vecchio Amaro del Capo 35° (Calabria)

Avec sa robe sombre et sa texture sirupeuse, il est un des amari les plus aimés des italiens. Goût unique, doux, sucré et aromatique. Long en bouche. Un must depuis 1915 !

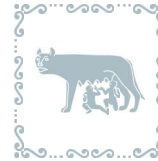
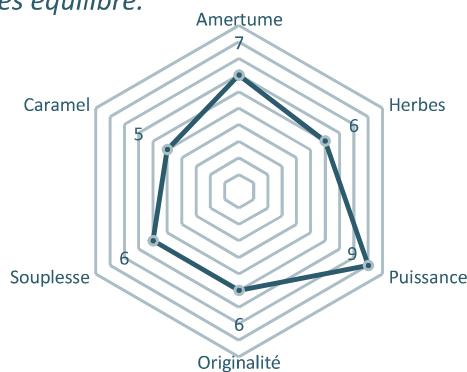
€5.5



### Amaro Forte Mazzetti 35° (Piemonte)

Mazzetti a repris une ancienne recette de moines bénédictins pour proposer un amaro aux vertus digestives certaines et à la saveur décise. Puissant mais très équilibré.

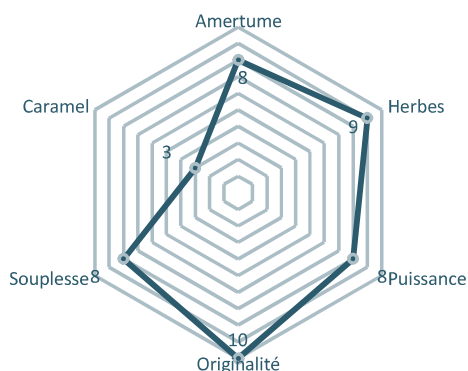
€5.5



### Kapriol Classico 38° (Veneto)

La distillerie a voulu pousser le bouchon un peu plus loin en ajoutant une étape de plus à l'amaro del Cansiglio. Les amateurs de gin retrouveront des senteurs familières. Puissant et original !

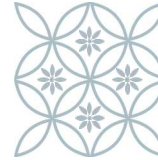
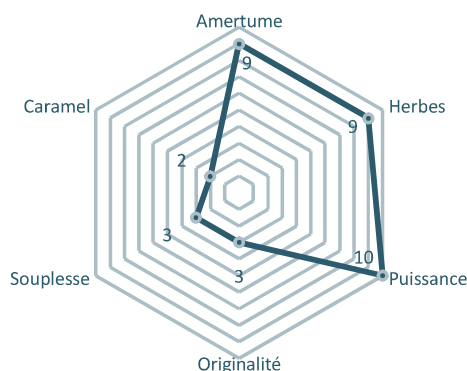
€5.5



### Unicum 40° (Budapest-Hongrie)

Inventé par József Zwack en 1790. Offert à Joseph II d'Autriche, il déclara «Das ist ein Unikum!». Cette liqueur amère à base de plantes médicinales est très appréciée en Italie. Et pour cause !

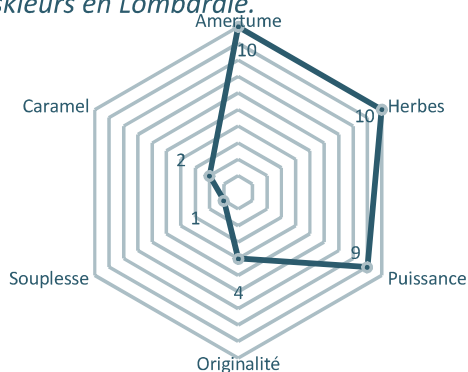
€5.5



### Amaro Braulio 21° (Lombardia-Valtellina)

Amaro élevé en fûts de chêne. On aime sa rondeur, sa souplesse mais surtout sa fraîcheur et son côté herbacé plus marqué. C'est l'amaro des montagnards et des skieurs en Lombardie.

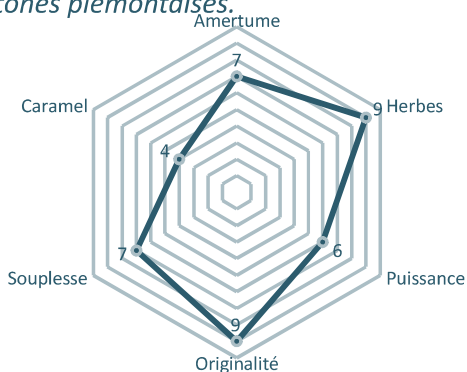
€5.5



### Amaro del Dr Ulrich 21° (Piemonte)

Recette mise au point par le botaniste Domenico Ulrich en 1854. Cette véritable potion vendue en pharmacie en Italie est élaborée à base d'herbes autochtones piémontaises.

€5.5



FREE WIFI: TRAPPOLA-CLIENT

LIKE / FOLLOW LA TRAPPOLA