

FINA TRATTORIA ITALIANA



ROSSE

MARINARA (V) (S/L) 17.-

(tomate, ail en chemise, origan et huile extra-vierge d'olive)

MARGHERITA (V) 19.-

(tomate, basilic frais, mozzarella Fiordilatte, Grana Padano DOP et huile extra-vierge d'olive)

PROSCIUTTO COTTO 23.-

(tomate, basilic frais, mozzarella Fiordilatte, Grana Padano DOP, jambon rôti aux braises et huile extra-vierge d'olive)

PROSCIUTTO E FUNGHI 23.-

(tomate, basilic frais, mozzarella Fiordilatte, Grana Padano DOP, jambon rôti aux braises, champignons frais et huile extra-vierge d'olive)

FUNGHI (V) 23.-

(tomate, basilic frais, mozzarella Fiordilatte, Grana Padano DOP, champignons frais et huile extra-vierge d'olive)

DIAVOLA 25.-

(tomate, basilic frais, mozzarella Fiordilatte, Grana Padano DOP, salami piquant, olives noires avec noyaux et huile extra-vierge d'olive)

NAPOLI (S/L) 21.-

(tomate, origan, filets d'anchois à l'huile d'olive, olives noires avec noyaux, fleurs de câpres et huile extra-vierge d'olive)

TONNO E CIPOLLA 23.-

(tomate, basilic frais, origan, mozzarella Fiordilatte, thon confit à l'huile d'olive, oignons rouges, olives noires avec noyaux et huile extra-vierge d'olive)

CAPRICCIOSA 27.-

(tomate, basilic frais, mozzarella Fiordilatte, Grana Padano DOP, jambon cuit aux braises, salami doux, champignons frais, olives noires avec noyaux, quartiers d'artichauts grillés et huile extra-vierge d'olive)

POLPETTINE 27.-

(tomate, basilic frais, mozzarella Fiordilatte, Grana Padano DOP, ricotta salée, boulettes maison de veau et huile extra-vierge d'olive)

CALZONE 25.-

(tomate, basilic frais, mozzarella Fiordilatte, Grana Padano DOP, jambon cuit aux braises, champignons frais et huile extra-vierge d'olive)

BIANCHE

CINQUE FORMAGGI (V) 25.-

(basilic frais, mozzarella Fiordilatte, scamorza fumée, gorgonzola, Gruyère AOP, Grana Padano DOP et huile extra-vierge d'olive)

TRICOLORE (V) 23.-

(basilic frais, tomates cerises, mozzarella Fiordilatte, Grana Padano DOP, stracchino, pesto Génois et huile extra-vierge d'olive)

STRACCHINO, FRIARIELLI E ALICI 27.-

(mozzarella Fiordilatte, stracchino, filets d'anchois à l'huile d'olive, fleurs de brocoli-rave et huile extra-vierge d'olive)

SCAMORZA AFFUMICATA, FRIARIELLI E SALSICCIA 27.-

(scamorza fumée, saucisse au fenouil, fleurs de brocoli-rave et huile extra-vierge d'olive)

SCAMORZA AFFUMICATA, PROSCIUTTO E CARCIOFINI 25.-

(basilic frais, scamorza fumée, jambon cuit aux braises, quartiers d'artichauts grillés et huile extra-vierge d'olive)

PATATE E SALSICCIA 25.-

(basilic frais, mozzarella Fiordilatte, Grana Padano DOP, saucisse au fenouil, écrasée de pommes de terre, champignons frais et huile extra-vierge d'olive) (V) végétarien - (S/L) sans lactose Provenance

(V) VÉGÉTARIEN (S/L) SANS LACTOSE

PROVENANCE DES PAINS, VIANDES ET POISSONS :

Pizza, focaccia et pains - Suisse

Grissini - Italie

Porc - Suisse, Italie

Veau - Suisse

Anchois et thon - Atlantique nord-est

RÉSERVATION AU
021/888.78.67

LIVRAISON ET
À L'EMPORTER

FINA TRATTORIA ITALIANA
CHEMIN DES ROCHES 1
1009 PULLY

WWW.FINATRATTORIA.CH