

DÉCOUVREZ NOS PLATS :

- À EMPORTER
- EN LIVRAISON



La Trattoria

restaurantlatrattoria@orange.fr

04.94.26.26.16

3 Nouveau Port des Lecques - 83270 Saint-Cyr sur mer



La Trattoria St Cyr Les Lecques



la_trattoria_fiat_500

La Carte

Ouvert 6 jours / 7 du mercredi au lundi

Dimanche & lundi : 12h >> 14h

Du mercredi au samedi : 12h >> 14h et 19h >> 22h



Etablissement équipé d'un système vapeur désinfectant
Etablissement contrôlé par le Laboratoire EUROFINs
(hygiène, qualité, sécurité)



CB à partir de 15 €
Chèques bancaires acceptés



UBER
EATS

à emporter

Nos plats à emporter ou livrés UBER EATS

- Osso bucco à la milanaise, tagliatelles 20,00
- Linguines aux palourdes 19,30
- Gambas et rigatoni sur burrata fondue en sauce 18,50
- Penne all' arrabiata, speck grillé 14,30
- Salade Cæsar façon Cardini 16,00
- Involtini de bresaola à la ricotta di bufala, peperonata .. 16,00
- Spaghetti all' amatriciana 14,30
- Poulpe en sauce tomate, polenta à la plancha 15,00
- Tagliatelles au pesto et légumes grillés 14,30
- Véritables spaghetti carbonara 14,30
- Orechiette crème de roquette, jambon de Parme 14,30
- Salade de poulpe, crème de pomme de terre, 16,00
purée d'olives noires

-
- Plateau de charcuterie* italienne 10,00 par personne
 - Mortadelle bologna
 - Coppa di Parma
 - Jambon de Parme -
 - Spianata piccante et romana
 - Jambon blanc cuit aux truffes

* : importée d'Italie des maisons « Cavuzutti, Citerrio et Alcisa »

- Plateau de fromages* 10,00 par personne
 - Camembert di bufala
 - Parmigiano reggiano DOP
 - Burratina Saporì
 - Délicieux aux truffes « pecorino »

* : importés d'Italie des maisons « Defendi, Antica Murgia, Famille Busti »

Nos boissons à emporter ou livrées UBER EATS

-
- Coca cola, Orangina, Ice T, Heineken 33 cl 2,60
 - Vins italiens 75 cl 21,00
 - Chianti San Lorenzo DOCG (Rouge)
 - Bardolino Chiaretto DOC Bio (Rosé)
 - Pinot Griogio Delle Venezie DOC (Blanc)
 - Verre de vin 18,7 cl 5,00
 - Syrah, Merlot Bio (Rouge)
 - Catarrato inzolia Bio (Blanc)

Prix nets en Euro



La Trattoria

Nos pizza (Diamètre 30 cm)



tarifs sur place & livrés UBER EATS

- Napolitaine 13,50
Sauce tomate au basilic, tomates fraîches, anchois, olives noires, origan.
- Capriciosa 12,50
Sauce tomate au basilic, œuf, mozzarella, jambon blanc, origan.
- Ti amo 13,50
Sauce crémée au pesto, mozzarella, coppa, roquette, origan.
- Regina 12,50
Sauce tomate au basilic, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, origan.
- 4 fromaggi 13,50
Sauce crémée, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan, origan.
- Margherita 11,50
Sauce tomate au basilic, mozzarella, olives noires, origan.
- Bellissima 14,50
Sauce crémée, courgettes, mozzarella, tomates cerise, jambon de Parme, origan.
- Trattoria 14,50
Sauce tomate au basilic, mozzarella, jambon blanc, salamella piccante, speck, olives noires, œuf, origan.
- Vivaldi 13,50
Sauce tomate au basilic, mozzarella, poivrons, artichaut, champignons de Paris, tomates cerise, origan.
- Allegría 14,50
Sauce tomate crémée au basilic, mozzarella, émincé de poulet, tomates, roquette, ricotta, parmesan, origan.
- Calzone golaso 15,50
Sauce tomate crémée au basilic, mozzarella, œuf, billes de mozzarella, tomates cerise, haché de bœuf cuisiné, oignon rouge, origan.
- Ingrédient supplémentaire 1,00
- Nos pizzas mezzo-mezzo* uniquement sur place
*: moitié pizza, moitié salade verte de saison (même prix)

Pizza à emporter : 04 94 26 26 16

Tarif à emporter = tarif sur place - 1,50 €

Prix nets en Euro - Service compris.

Nos entrées



- Fritto misto Piemontese 16,00
- Salade Cæsar façon Cardini 15,50
- Involtini de bresaola à la ricotta di bufala et peperonata .. 17,00
- Poulpes en salade sur crème de pomme de terre tiède 16,00
et purée d'olives noires.

Nos plats



- Panzerotti de courgettes aux saint-Jacques 20,00
Tomates cerise, basilic en coulis, écrasée de patate douce.
- Steak tartare au couteau « minute » 19,50
Petits légumes au pesto, pommes de terre grenailles.
- Linguines aux palourdes 21,00
- Osso bucco de veau à la milanaise, tagliatelles 22,00
- Spaghetti all' amatriciana, speck grillé 15,00
- Bourride de lotte aux légumes à la mode italienne 24,00
- Filet de bœuf aux champignons de saison 26,00
Gaufre de patate et croquettes de courgettes.
- Poêlée d'encornets et moules façon marinière 21,00
Légumes grillés.
- Poulpes de roche en sauce tomate piquante 19,50
Polenta à la plancha.
- Gambas et rigatonis sur burrata fondue en sauce 21,00
- Escalope de veau à la parmigiana 23,00
Pommes de terre grenailles.
- Garniture supplémentaire 4,00
Linguini en sauce tomate / Frites maison / Légumes de saison grillés.

* A la demande : pasta sans gluten,
garantie sans glyphosate



Nos antipasti



- Mortadelle bologna IGP 10,00
- Coppa di Parma IGP 10,00
- Spianata piccante et romana 10,00
- Prosciutto di Parma DOP (20 mois) 10,00
- Jambon blanc cuit aux truffes 10,00

Charcuterie importée d'Italie des maisons « Cavuzutti, Citerrio et Alcisa »

... à partager, ou pas...

La pinsa «ancêtre» de la pâte à pizza est un mix de 3 farines, blé, soja et riz. Ce qui la rend plus légère.

- Tavola de charcuterie et pinsa au romarin 16,00
 - Mortadelle bologna
 - Coppa di Parma
 - Spianata piccante et romana
 - Prosciutto di Parma
 - Jambon blanc cuit aux truffes
- Tavola de fromages et pinsa au romarin 15,00
 - Camembert di bufala
 - Parmigiano reggiano DOP
 - Burratina Saponi
 - Délicieux aux truffes « pecorino »

Fromages importés d'Italie des maisons « Defendi, Antica Murgia, Famille Busti »

Formule « Pasta express »

14,50

plat au choix :

- Véritables spaghetti carbonara
- Orechiette crème de roquette, jambon de Parme
- Tagliatelles au pesto et légumes grillés
- Penne all' arrabiata, speck grillé

boisson au choix :

- Bière pression 25 cl
- Verre de vin : Gourmandise IGP 12,5 cl
- Boisson soft 33 cl

Menu Bambini (< 10 ans)

10,00

Un plat au choix :

- Risotto de coquillettes au jambon
ou Pizza triolo (*margherita*)
ou Emincé de poulet au jus de tomates, frites maison
ou Filet de cabillaud meunière et son riz blanc

Un dessert au choix :

- 1 boule de glace parfum au choix
ou Gourde de compote de pommes bio

Une boisson au choix :

Vittel (33cl) ou Coca cola (33cl) ou Ice T (33cl) ou Orangina (33cl)

CERTAINS PRODUITS DÉPENDENT DE LEUR DISPONIBILITÉ.

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE.

L'ORIGINE DE NOS VIANDES EST AFFICHÉE DANS LE RESTAURANT.

Nos desserts

- Panettone et crème de chocolat blanc 7,50
- Fiadone à la ricotta di bufala 7,00
- Mousse de mascarpone légère, liqueur de café et cacao ... 6,50
- Tiramisù classique au café 7,50
- Affogato al caffè 6,50
- Café gourmandises italiennes 9,00
- DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GLACES

Nos vins italiens (bouteilles et au verre)

Vino rosso	15 cl verre	75 cl bout.
Il Calice Valpolicella Classico <i>DOC* « Bolla »</i>	5,00	28,00
Chianti San Lorenzo <i>DOCG* « Melini »</i>	5,00	28,00
Barbara d'Asti <i>DOCG* « Ca Bianca »</i>	6,00	32,00
Montepuciano Abruzzo Zaccagnini <i>DOC*</i>	7,00	34,00
Lambrusco « Gaetano Righi » <i>DOC* Vino frizzante secco</i>	---	20,00
Coribante « Castello Monaci » <i>IGT* Syrah</i>	7,00	35,00
Morellino di Scanzano <i>DOCG* « Melini »</i>	7,00	34,00
Nero d'Avola <i>BIO - DOC* Sicilia - Vino Biologico</i>	5,00	28,00
Vino bianco	15 cl verre	75 cl bout.
Piano Maltese « Rapitala » <i>IGT* Sicilia</i>	6,00	30,00
Soave Tuffaie <i>DOCG* « Bolla »</i>	7,00	34,00
Grillo <i>BIO - DOC* Sicilia - Vino Biologico</i>	5,00	28,00
Prosecco « Bolla » <i>DOC* Spumante Extra dry</i>	6,00	30,00
Fontana Candida <i>DOC* « Frascati »</i>	5,00	25,00
Pinot Grigio Delle Venezie <i>DOC* « Bolla »</i>	5,00	25,00
Vino rosato	15 cl verre	75 cl bout.
Pinot Grigio Blush delle venezie <i>IGT* « Vaja »</i>	5,00	25,00
Prosecco rosé <i>DOC* « Bolla »</i>	6,00	30,00
Bardolino Chiaretto <i>DOC* « Bolla »</i>	5,00	28,00
Bardolino Chiaretto <i>BIO - DOC* - Vino Biologico</i>	5,00	28,00

* : - **DOC**: **D**enominazione di **O**rigine **C**ontrollata
 - **DOCG**: **D**enominazione di **O**rigine **C**ontrollata e **G**arantita
 - **IGP**: **I**ndicazione **G**eografica **P**rotetta
 - **IGT**: **I**ndicazione **G**eografica **T**ipica

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Prix nets en Euro - Service compris.

Nos vins français (bouteilles et au verre)

	15 cl verre	75 cl bout.
St Emilion «Les hauts de la Gaffelière»	5,00	26,00
<i>AOC* Rouge Merlot / Cabernet franc</i>		
Vacqueyras «Fontimple»	6,00	28,00
<i>AOP* Rouge Grenache / Syrah / Mourvedre</i>		
Charme des demoiselles Côtes de Provence	5,00	24,00
<i>AOP* Rosé Cinsault / Grenache / Mourvedre / Syrah /</i>		
Gourmandise Maîtres vignerons St Tropez	4,00	20,00
<i>IGP* Rouge, rosé, blanc</i>		
Bandol «Domaine de l'Olivette»	---	33,00
<i>Appellation Bandol Contrôlée Rouge, rosé, blanc</i>		
	12,5 cl coupe	75 cl bout.
Champagne Gremillet brut	11,00	60,00

* : - AOC: **A**ppellation d' **O**rigine **C**ontrôlée
 - AOP: **A**ppellation d' **O**rigine **P**rotégée
 - IGP: **I**ndication **G**éographique **P**rotégée

SAVOUREZ L'INSTANT, BON APPÉTÎT...

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Prix nets en Euro - Service compris.

Nos boissons

Cocktails alcoolisés - Demandez la carte des cocktails

Voici quelques propositions :

- Americano, Bellini, Havana Libra, Spritz 20 cl 7,50

Cocktails non alcoolisés - Demandez la composition

- Cocktail sans alcool 20 cl 6,00

Limonades Polara Sicilienne

- Gassosa, Limonata, Arancia rossa, Mandarina verde 27,5 cl 4,00

Boissons fraîches

- Coca cola, Coca zéro, Orangina, , IceT 33 cl 3,50
- Fuze Tea 25 cl 3,50
- San Bitter 10 cl 2,10
- Jus de fruits Pago® (Demandez les parfums) 20 cl 3,40
- Eau minérale naturelle ou pétillante Santa Lucia .. 50 cl 3,50
- Eau minérale naturelle ou pétillante Santa Lucia 100 cl 5,00
- Sirop à l'eau (Demandez les parfums) 2,00
- Supplément sirop (Demandez les parfums) 0,50

Bières

- Moretti 33 cl 3,80
- Pression (suivant saison) 15 cl 2,10
- Pression (suivant saison) 25 cl 3,60
- Pression (suivant saison) 50 cl 6,00

Bières artisanales « La Pagnolesque »

- Marius (blanche) 33 cl 5,60
- Fanny (blonde) 33 cl 5,60
- César (Indian Pale Ale) 33 cl 5,60

Apéritifs

- Martini rouge, blanc 4 cl 3,70
- Ricard, Pastis 51 2 cl 3,70
- Kir cassis ou pêche 12,5 cl 3,70
- Porto, Suze, Campari 4 cl 5,50

Digestifs

- Limoncello, Amaretto, Grappa 4 cl 6,00
- Get 27, Jack Daniels, Clan Campbell, cognac 4 cl 6,00
- Bacardi Añero Cuatro , Patron XO café 4 cl 6,50
- Grey Goose l'original 4 cl 6,50

Boissons chaudes

- Café, décaféiné 2,10
- Thé 3,10
- Capuccino, chocolat au lait 3,80
- Italian coffee, Irish coffee 7,50