

L'APERITIVO ALL' ITALIANA

Des Petits Bouts d'Italia pour accompagner votre apéritivo

CICCHETTI VENEZIANE

(2 pièces)

Parmi les traditions italiennes, Fratelli vous propose de découvrir les cicchetti, sorte de tapas à la vénitienne qui sont servis dans des lieux spécifiques à Venise, les bacari, au croisement entre le bar à vin et la taverne.

Cicchetti di verdure	2 €
Cicchetti pesto rosso	2 €
Cicchetti de sardine	3 €
Cicchetti al tonno	4 €
Cicchetti lardo di colonnata et polenta	5 €
Cicchetti ricotta speck	5 €
Cicchetti crème de champignon et truffe	6 €



Le fritto misto

Produits de la mer et légumes frits,
un classique de l'apéritivo à l'italienne

14 €

PLATEAUX

Fratelli travaille en étroite collaboration avec les artisans producteurs des divers consortium italien (Parmigiano Reggiano, Posciutto di Parma...). Laissez vous tenter.

Plateau de Salumeria

Charcuteries italiennes DOP
des maisons Siri et Ferrari de Parme
17 €

Plateau du Pastore

Divers fromages affinés
à découvrir
d'un autre pays du fromage
17 €

INSALATE, TAGLIERE, ETC...

Per aspettare....

Calamars frits | Portion apéro seul ou à deux : **10 €**

Friture de « Mange tout » : **8 €**

Plateau de Salumeria

Charcuteries variées italiennes DOP
des maisons SIRI et Ferrari de Parme

18 €

Salade Italia

Salade, composée de produits italiens
et régionaux de saison

14 €

Salade Caesar

Salade, poulet, Parmesan
et sauce faite maison

17 €

Il fritto misto

Produits de la mer et légumes frits

15 €

Duo de Carpaccio de Thon et Saumon	20 €
Millefeuille de Burrata, Pane Carasau, truffes	19 €
Parmigiana d'aubergines	14 €

SALADES, ENTRÉES ET PLANCHES

LA PASTA FRESCA FRATELLI

FAITES MAISON PAR NOTRE
CHEF A. GUERNIERI

Maccheroni Mare e monti Cèpes, langoustines**, palourdes et courgettes	21 €
Conchigliette Fratelli Sauce tomate, pancetta, pesto, panna	17 €
Caserecce al Ragù campidanese Sauce tomate, ail, oignon, saucisse	17 €
Bucatini Carbonara La vraie, la Romaine sans crème	17 €
Ravioli du moment	18 à 26 €
La 3 fromages « se déforme » Trois fromages italiens préparés sous trois formes	18 €

** Seul produit surgelé de notre carte

PASTA SECCA ET RISOTTO

DE LA FABRIQUE SETARO • NAPLES
N'ÉTANT PAS PRÉCUITES
NOS PÂTES DEMANDENT UN PEU D'ATTENTE

Linguine vongole bottarga Palourdes, poutargue de Méditerranée	21 €
Linguine allo scoglio langoustines, calamars, moules...	23 €
Risotto aux légumes de saison, speck et taleggio Riso buono. Demande 20 minutes de préparation	23 €

LES PLATS

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON. NOS VIANDES
SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET LOCALE.

Bocconcini Roulés de veau, jambon de Parme DOP et Provolone, accompagné de patatines di casa, des légumes en accompagnement	25 €
Milanese Patatines maison	26 €
Osso Buco Vendredis et samedis soirs	25 €
Grigliata di mare Langoustines, crevettes, calamars, patatine e légumes préparés maison	26 €

PLATS ET PÂTES

LES DESSERTS FAITS MAISON (DE A à Z)

Tiramisù al caffè	8 €
Panna cotta Aux noisettes du Piemont IGP	6 €
Caffè affogato Café, glace vanille, amaretto	8 €
Café Gourmand dolce vita	8 €
Glace deux boules divers parfums, demandez aux serveurs	6 €
Mousse al cioccolato maison	8 €
Semi freddo parfum à l'ameretto, le deuxième classique dessert italien	9 €

MENU ENFANT

Pasta en 1/2 portion au choix dans la carte (sauf Mare e Monte)

+ 1 boule de glace

+ 1 boisson au choix

12 €

FORMULES DU MIDI : UN VOYAGE CULINAIRE EN ITALIE

Soit entrée du jour et plat du jour

Soit plat du jour et dessert
au choix sur la carte

18 €

Entrée, plat du jour
et dessert au choix sur la carte

24 €

DESSERTS, ENFANTS ET FORMULES

L'ÉPICERIE

Les produits italiens que nous travaillons
sont aussi en vente dans notre boutique !

VINS ITALIENS

Morellino di Scansano - Villa Patrizia Rouge 2015	19 €
Barbera d'Alba - R.Porin Rouge 2016	18 €
Chianti Colli Fiorentini - Tenuta di Bagnolo Rouge 2015	19 €
Terre Siciliane "Inzolia Poiano" - Curto Blanc 2016	15 €
Venezia "Pinot Grigio" - Tenuta Mosole Blanc 2016	16 €
Valdobbiadene Prosecco "Superiore di Cartizze"	
P. Zuccheto Prosecco 2017	19 €

PÂTES ET RIZ

Pâtes Setaro artisanales 500gr	4,20 €
Pâtes Setaro artisanales 1 kg	7 €
Riz spécial risotto :	
Riz Risobuono gran riserve Artemide 450gr	12,30 €
Riz Risobuono gran riserve Carnaroli 450gr	10,40 €

JAMBONS ET FROMAGES

Demi jambon de Parme 4kg (sous vide)	116 €
Jambon de Parme DOP	29 €/kg
Saucisson de Felino DOP	34 €/kg
Pecorino DOP	32 €/kg
Parmigiano reggiano DOP de 24 mois	24 €/kg
Burrata DOP di bufala 125gr	3,85 € la boule
Mozzarella di bufala 125gr	3,75 € la boule

HUILES ET VINAIGRES

Huile d'olive DOP taggiasche 0,25l	9,50 €
Huile d'olive extra vierge bio 0,75l	19,90 €
Vinaigre balsamique di Modena IGP	16 €

APÉRITIFS & SUCRERIES

Gressins (Nature Romarin Olive Complet) 200gr	3,60 €
Panettone De Vivo · 1 kg en décembre/janvier	à partir de 28 €

ET AUSSI DES CONDIMENTS ET BOCAUX :

Thon, tomates séchées, câpres, pesto vegan, sauce tomate...

Tous les prix s'entendent TVA comprise - L'ABONNEOUILLE.FR

19, rue Fortia

MARSEILLE | 13001

WWW.FRATELLIRISTORANTI.FR



FERMÉ LE
DIMANCHE

À EMPORTER

04 91 33 42 46

Pizzas et sélection de bons
petits plats faits maison !

BENVENUTI CHEZ FRATELLI

LE PETIT DÉJEUNER

Le vrai café à l'italienne, moulu à la demande et servi au comptoir dès 7h30 par notre barista : capuccino, caffè machiatto, caffè marochino espresso...

L'APERITIVO

Après le travail ou avant le repas, côté bar, accoudé à notre long comptoir, on commande les cocktails italiens de notre barista en grignotant des cichetti vénitiennes, des fritto misto ou des plateaux de charcuterie et fromages DOP.

LA PASTA DELLA MAMMA

Fratelli travaille aussi bien les pâtes fraîches maison élaborées dans notre laboratoire, que les pâtes sèches de chez setaro pastificio à napolé. Partez à la découverte des différences entre toutes les sauces et les pâtes italiennes.

UN VOYAGE EN ITALIE

Tous les midis notre chef florentin vous fera voyager à travers ses propositions du jour de plats de toutes les régions de l'Italie. Nous changeons de régions chaque semaine, de quoi faire un bel giro d'Italia...

L'ITALIA À CASA

Avec nos propositions à emporter, rentrez à casa avec un petit air d'Italie à partager entre amis ou en famille... En sortant du boulot, le temps de savourer au bar un verre de nos vins italiens et fratelli s'occupe de tout pour vous.

Fratelli, la bella vita à marseille !

Tous les prix s'entendent TVA comprise.

LES PLATS

Pasta Fresca al pesto rosso et Burrata	17€
Penne Fratelli Pancetta, sauce tomate, pesto	16€
Lasagne de la grand-mère	16€
Penne à la Puttanesca Anchois, câpres, piment	14€
Tortiglioni al tartuffo Pâtes fraîches maison, truffes, taleggio	23€
Carbonara Pancetta, guanciale, œuf, parmesan, pecorino	15€
Pasta fresca 3 formaggi	14€
Risotto du moment Demande 20 min de préparation	18 à 22€
Plateau de Charcuteries DOP Prosciutto, coppa, salame, fiocco, pancetta, lardo di Colonato	18€
Plateau de fromages DOP Parmesan, gorgonzola, caprino, toma, Bra, Provolone...	18€
Plateau mixte Fromages et Charcuterie	25€
Black Burger Pavé de Thon pané, sauce maison, frites della casa	18€
Salade Italia Salade composée de produits de saison mozzarella DOP, Parmesan et Grissini	14€

LES DESSERTS

Panna cotta au noisettes du Piémont	6€
Tiramisù À commander 24h à l'avance Min. 4 pers.	6€/PERS

Tous les prix s'entendent TVA comprise.