

# L'APERITIVO ALL' ITALIANA

Des Planches pour accompagner votre apéritivo

## PLATEAU MISTO

5 types de charcuterie DOP italienne  
légumes grillés maison  
fromages variés DOP italiens  
24€

## PLATEAU PICCOLO

Diverses charcuterie de  
Parme et d'Italie  
17€



**PRODUITS ITALIENS DOP**  
*(Denominazione di Origine Protetta :  
l'équivalent de l'AOP français)*  
**ÉLABORÉS, CULTIVÉS OU  
PRODUITS PAR DES  
PRODUCTEURS RESPONSABLES.**

**PRODUITS FRANÇAIS  
DE QUALITÉ  
DES VILLAGES VOISINS  
FAVORISANT UNE  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
OU RAISONNÉE.**

# LES SALADES

---

## Le fritto misto

Produits de la mer et légumes frits

15 €

## Salade Caesar

La vraie inventée par un italo américain  
de San Diego

17 €

## Salade Italia

Salade composée de produits italiens DOP,  
et de saisons de la région

15 €

## Salade Méditerranée

Avocat, carpaccio de thon frais, oranges,  
tomates, salade, olives, pistaches...

18 €

## Millefeuille de Burrata et truffes

Burrata di Bufala DOP  
et truffes d'été de Cortona

18 €

---

# LES ENTRÉES

---

## Carpaccio de bœuf à la Vénitienne façon Harry's Bar

Sauce citron, mayonnaise et Worcestershire

16 €

## Carpaccio de poulpe de méditerranée

16 €

## Tartare d'Anatra (canard revisité à l'italienne)

Accompagné de salades et huile d'olive DOP

16 €

---

# LES PLANCHES

---

## Plateau de Salumeria

Charcuteries variées, italiennes, DOP

18 €

## Grand Plateau Misto

Un voyage des papilles  
chez nos producteurs de charcuteries  
et fromages DOP d'Italie

26 €

**SALADES, ENTRÉES ET PLANCHES**

---

## PASTA SECCA ET RISOTTO

---

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

<b>Penne Fratelli</b> 🐾   Pancetta DOP di Felino, sauce tomate bio, pesto	<b>16 €</b>
<b>Linguine all'astice</b>   Demi-homard, sauce tomate bio	<b>24 €</b>
<b>Bucatini 3 formaggi</b>   Pecorino, Parmesan, Gorgonzola DOP	<b>15 €</b>
<b>Linguine vongole alla veneziana</b> Palourdes de Méditerranée, vin blanc, persil (sup. poutargue à demande)	<b>16 €</b>
<b>Risotto du moment</b>   Riz carnaroli. Demande 20 minutes de préparation	<b>de 22 à 28 €</b>

---

## LA PASTA FRESCA FRATELLI

---

FAITES MAISON  
PAR NOTRE CHEF A.ORESTA

\*\* Seul produit congelé à bord de notre carte

<b>Maccheroni Mare e monte</b>   Cèpes, langoustines**, palourdes et courgettes	<b>19 €</b>
<b>Caserecce alla Bottarga</b>   Et sa colatura d'alici	<b>18 €</b>
<b>Spaghetti alla chitarra aux œufs e Tartufo de toscane</b>   Truffe d'Arezzo	<b>21 €</b>
<b>Gnocchi al Polpo</b>   Sauce tomate et poulpe de méditerranée	<b>18 €</b>
<b>Spaghettone alla Gricia</b> 🐾   Pancetta, Pecorino, « la base de la Carbo »	<b>14 €</b>
<b>Raviolis maison du moment</b>   Demandez à vos serveurs, en fonction des produits de saison	<b>22 €</b>

---

## LES PLATS

---

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

<b>Parmigiana d'aubergines</b>   Sauce tomate bio, aubergines de Provence	<b>16 €</b>
<b>Petto d'Anatra</b>   Sauce au Marsala, et garniture de saison	<b>18 €</b>
<b>Tartare de Thon de Méditerranée</b>   (Environ 220 g), accompagné d'agrumes	<b>24 €</b>
<b>La Bistecca alla Fiorentina !!!</b>   Préparé dans les règles Toscannes. Pour 2/3 personnes. 1 bon kg de viande de bœuf Piémontaise, d'appellation IGP certifiée. (Soit 28 € par personne)	<b>84 €</b>

**PLATS ET PÂTES**

---

## LES ROUGES

---

<b>Margherita</b>   Tomates, mozzarella, basilic	9€
<b>Napoletana</b>   Tomates, mozzarella, filets d'anchois	13€
<b>Pugliese</b>   Tomates, olives taggiasches, ail frais, Burrata IGP et basilic	15€
<b>Prosciutto Cotto</b>   Tomates, mozzarella, jambon cuit	12€
<b>Quattro stagioni</b>   Tomates, mozzarella, champignons, olives, jambon cuit, artichauts	15€
<b>Parma</b>   Tomates, mozzarella, jambon de Parme DOP (G.Tanara) roches de parmesan, roquette	16€
<b>Bufala</b>   Tomates, mozzarella di bufala DOP (de la ferme Barlotti ) et basilic	15€
<b>Tre formaggi</b>   Tomates, mozzarella, gorgonzola, roches de parmesan	14€
<b>Calabrese</b>   Tomates, mozzarella, gorgonzola, saucisson piquant (spianata calabrese)	14€
<b>Calzone della casa</b>   Tomates, mozzarella et jambon cuit	13€

---

## LES BLANCHES

---

<b>Mucca</b>   Mozzarella, gorgonzola, mozzarella di bufala (DOP de la ferme Barlotti), roches de Parmesan	14€
--	-----

---

## PIZZA DU JOUR

---

À demander au serveurs

**PIZZAS**

---

## LES DESSERTS FAITS MAISON (DE A à Z)

---

<b>Tiramisù al caffè</b>   Recette de la grand-mère du chef Antonio	<b>8 €</b>
<b>Panna cotta</b>   Aux noisettes du Piemont IGP	<b>6 €</b>
<b>Caffè affogato</b>   Café, glace vanille, amaretto	<b>8 €</b>
<b>Café Gourmand dolce vita</b>	<b>8 €</b>
<b>Pizza Nutella</b>	<b>12 €</b>
<b>Glace deux boules</b>   Divers parfums, demandez aux serveurs	<b>6 €</b>
<b>Crème brûlée à la fleur d'oranger</b>	<b>8 €</b>
<b>Zabaione</b>	<b>8 €</b>
<b>Plateau du Pastore</b>   Fromages variés italiens DOP affinés ches L. Guffanti	<b>11 €</b>

---

## MENU ENFANT

---

Pasta en 1/2 portion au choix parmi les Penne Fratelli 🐻, les Bucatini 3 fromages  
et les penne Pomodoro ou Pizza Margherita  
+ 1 boule de glace  
+ 1 boisson au choix  
**12 €**

**DESSERTS ET ENFANTS**

# 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 €

## 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 Ghiglione 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 · 1kg en décembre/janvier	à partir de 28 €

## ET AUSSI DES CONDIMENTS ET BOCAUX :

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

2C, rue Roger Salengro  
SAINT-RÉMY DE PROVENCE | 13210  
WWW.FRATELLIRISTORANTI.FR



FERMÉ  
LE  
MARDI

## À EMPORTER

04 90 20 82 96

Pizzas et sélection de bons  
petits plats faits maison !

## PIZZAS ROUGES

PIZZAS ABSENTES  
LES JEUDIS MIDI ET  
VENDREDIS MIDI

<b>Margherita</b>	<b>9€</b>
Tomates, mozzarella, basilic	
<b>Marinara</b>	<b>12€</b>
Tomates, filets d'anchois, ail, huile d'olive DOP, origan	
<b>Pugliese</b>	<b>15€</b>
Tomates, olives taggiasche, ail frais, Burrata DOP (de la ferme Barlotti) et basilic	
<b>Napoletana</b>	<b>13€</b>
Tomates, mozzarella, filets d'anchois	
<b>Romana</b>	<b>13€</b>
Tomates, mozzarella, anchois, câpres et olives	
<b>Prosciutto Cotto</b>	<b>12€</b>
Tomates, mozzarella, jambon cuit	
<b>Quattro stagioni</b>	<b>15€</b>
Tomates, mozzarella, champignons, olives, jambon cuit artichauts	
<b>Ortolana</b>	<b>13€</b>
Tomates, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons	
<b>Piccantina</b>	<b>14€</b>
Tomates, mozzarella, spianata (saucisson piquant calabrais)	
<b>Parma</b>	<b>16€</b>
Tomates, mozzarella, jambon de Parme DOP, Tanara, roches de parmesan, roquette	
<b>Bufala</b>	<b>15€</b>
Tomates, mozzarella di bufala DOP et basilic	
<b>Funghi</b>	<b>14€</b>
Tomates, mozzarella, champignons	
<b>Tre formaggi</b>	<b>14€</b>
Tomates, mozzarella, gorgonzola, roches de parmesan	
<b>Zola</b>	<b>13€</b>
Tomates, mozzarella, gorgonzola, oignons	
<b>Mediterranea</b>	<b>14€</b>
Tomates, petites tomates, mozzarella di bufala, roquette	
<b>Speck</b>	<b>14€</b>
Tomates, mozzarella, speck, roches de parmesan	
<b>Melanzana</b>	<b>13€</b>
Tomates, mozzarella, aubergines, roches de parmesan	
<b>Calabrese</b>	<b>14€</b>
Tomates, mozzarella, gorgonzola, saucisæson piquant	

Tous les prix s'entendent TVA comprise.

## PIZZAS BLANCHES

PIZZAS ABSENTES  
LES JEUDIS MIDI ET  
VENDREDIS MIDI

<b>Mucca</b>	<b>14€</b>
Mozzarella, gorgonzola, mozzarella di bufala, ricotta	
<b>Cruda</b> A la sortie du four, mozzarella di bufala, tomates cerises, roquette, origan, huile d'olive DOP	<b>15€</b>
<b>Tirolese</b> Mozzarella, speck et gorgonzola	<b>15€</b>

## LES PLATS

NOUVEAU

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

## LES DESSERTS

PIZZAS ABSENTES  
LES JEUDIS MIDI ET  
VENDREDIS MIDI

<b>Pizza Nutella</b> Nutella, sucre glace	<b>10€</b>
<b>Panna cotta</b> au noisettes du Piémont	<b>6€</b>
<b>Tiramisù</b> À commander 24h à l'avance   Min. 4 pers.	<b>6€/PERS</b>

Tous les prix s'entendent TVA comprise.