



Britalia

PIZZERIA
TRATTORIA

MENU



Entrées à partager

Antipasti

Mini-poivrons farcis ricotta, courgettes et artichauts à l'huile, tomates confites, tapenade tomate et olive, facaccia et gressin

4 personnes

27,00€

2 personnes

13,50€

Planche de charcuteries et fromages Italiens

Mortadella Bologna pistachée IGP, Coppa di parma IGP, Jambon de Parme AOP, Chorizo, Bresaola IGP, Taleggio AOP, Gorgonzola AOP, Parmigiano Reggiano AOP

4 personnes

32,00€

2 personnes

16,00€

Camembert di bufala rôti



Camembert italien au lait de bufflonne, au goût doux et crémeux servi avec sa focaccia maison

14,90€

Pizz'apéro

tomate, mozzarella fior di latte, jambon de parme AOP, roquette, stracciatella

10,90€

Vitello tonnato

Carpaccio de veau, sauce au thon et aux câpres (pour 2 personnes)

16,00€

Burrata di bufala



Burrata crémeuse au lait de bufflonne, basilic frais, confit de figues, tomates séchées, huile d'olive et focaccia maison

10,90€

Trio di Arancini (6 pièces)

Assortiment d'arancini maison :

- tomate, chair à saucisse et mozzarella fior di latte
- taleggio, (fromage italien au lait de vache, crémeux et fondant)
- pesto vert maison et mozzarella fior di latte

Accompagnés d'une mayonnaise maison.

12,00€

Plats

Osso buco tradizionale di Milano

Jarret de veau mijoté à l'orange, servi avec gremolata (persil, ail et zeste de citron) et pâtes fraîches maison, pesto de tomates

22,00€

Scalopina alla milanese

Escalope de veau panée, servi avec des pâtes fraîches maison

20,50€

Gnocchi al Gorgonzola



Gnocchi de pommes de terre, sauce crémeuse au gorgonzola, éclats de noix de pécan

16,90€

Lasagna alla Bolognese

Lasagne maison gratinée à la mozzarella fior di latte, accompagnée d'une salade

15,90€

Risotto du moment

Selon l'inspiration du chef

14,50€

Les Pâtes

Pasta Tagliatelle al Tartufo

26.00€

Tagliatelles maison à la farine de blé noir, crème de truffe, jambon à la truffe, stracciatella, huile à la truffe d'été, noisettes torréfiées à la truffe

Pasta Rigatoni al Pistacchio

20,90€

Pâtes rigatoni au pesto de pistache maison, mortadelle Bologna IGP pistachée, stracciatella et pistaches torréfiées

Fraîcheurs italiennes

Insalata Britalia

18,90€

La salade signature de la maison : radis noir croquant, burrata panée, tomates séchées, câpres et amandes effilées, relevés d'une vinaigrette subtile à l'amaretto et au vinaigre de Xérès

Insalata Capriola

16,90€

Salade gourmande composée de toasts de chèvre chaud, miel, lardons, oignons rouges et noirs

Tartare de Bœuf à l'Italienne

22,90€

Tartare de bœuf au couteau (env. 180 g), préparé maison avec tomates séchées, câpres, oignons rouges, cornichons, huile d'olive et jaune d'œuf. Servi avec frites maison et salade

Puccia Pistacchio & Mortadella

19,90€

Pain puccia traditionnel des Pouilles, pesto de pistache maison, mortadelle Bologna IGP pistachée, pickles d'oignons rouges, stracciatella et mesclun. Servi avec frites maison et salade.

Menu Bambino 11,00€

(jusqu'à 12 ans)

Sirop à l'eau

(Menthe, citron, pêche, grenadine, fraise)

Pizza Bambino

Tomate, mozzarella, jambon

ou

Jambon, frites maison

Une boule de glace au choix

(Vanille, fraise, chocolat, smarties)

Media Pizza 12,50€

(Uniquement le midi)

Demi-pizza accompagnée de salade verte,
au choix :

Reine, Quattro formaggi, Vivaldi, Capriole

Desserts



100% fatto in casa tous nos desserts sont préparés maison

Tiramisù classico	7,50€
Tiramisù alla pistacchio	8,50€
Tiramisù al Limoncello	8,50€
Tiramisù ai Frutti Rossi <i>Tiramisu revisité aux fruits rouges</i>	8,00€
Tutti Tiramisù <i>Vous n'arrivez pas à choisir ? Nous non plus ! Optez pour notre Mix de Tiramisù : classique, pistache, limoncello et fruits rouges, à partager... ou pas !</i>	12,00€
Café / Thé gourmand <i>Boule de glace au choix, mini crème brûlée du moment, tiramisu du moment, far breton</i> <i>Optez pour la version Dolce Vita — remplacez le café par un digestif au choix : Limoncello, Amaretto ou Baileys. +2,50€</i>	9,50€
Sablé breton, crémeux à l'amaretto	8,50€
Crème brûlée du moment <i>Selon l'inspiration du chef</i>	7,50€
Fondant au chocolat, crème anglaise	7,50€
La Dolce Pizza <i>Pizza dessert à partager (ou pas), garnie de crème de pistache maison, filet de nocciolata maison, éclats d'amandes et boules de pizza frites sucrées Option : version Nocciolata maison uniquement, éclats d'amandes</i>	16,00€
Affogato al caffè <i>Glace vanille "noyée" dans un expresso</i>	6,00€
La Britalia <i>La dolce vita dans une coupe : Vanille & Noisette du Piémont, nocciolata, éclats de noisettes et chantilly</i>	8,50€
Dame blanche <i>Glace vanille, chocolat noir fondu, chantilly, amande effilées</i>	8,50€
Colonel <i>Sorbet citron, vodka</i>	8,50€
After Eight <i>Glace menthe chocolat, liqueur de menthe (4 cl), chantilly</i>	8,50€

Boule de glace au choix
(Antica Gelateria Del Corso)

Une

3,00€

Deux

5,00€

Trois

7,00€

(Vanille de la Réunion, chocolat, pistache de Sicile, noisette du Piémont, stracciatella, tiramisu à la mascarpone, menthe chocolat, café, caramel salé, sorbet citron de Sicile, sorbet pêche, sorbet fraise, sorbet melon)

Prix TTC, service compris

