

Benvenuti al Cuore

Ci sono terre dove il sole non tramonta mai davvero.
Alla Trattoria del Cuore portiamo l'autenticità della Campania fino al cuore di Strasburgo.
Accomodatevi, condividete, assaporate.
Siete a casa.

*Il y a des terres où le soleil ne se couche jamais vraiment.
À la Trattoria del Cuore, nous faisons voyager l'authenticité de la Campanie jusqu'au cœur de Strasbourg.
Installez-vous, partagez, savourez.
Vous êtes à la maison.*

*There are lands where the sun never truly sets.
At Trattoria del Cuore, we bring the authenticity of Campania to the heart of Strasbourg.
Sit back, share and savour.
You are home.*

La Cottura della Pasta

Tutti i nostri piatti sono preparati al momento. La pasta viene cotta espressa e servita al dente secondo la tradizione italiana.
Alcuni formati richiedono circa 14 minuti. Per una cottura più prolungata, informate il responsabile di sala o il vostro cameriere al momento dell'ordine.

*Tous nos plats sont préparés à la minute. Nos pâtes sont cuites à la commande et servies al dente selon la tradition italienne.
Certaines formes nécessitent environ 14 minutes. Pour une cuisson plus poussée, merci d'en informer le responsable de salle ou votre serveur lors de la commande.*

*All our dishes are prepared to order. Our pasta is cooked to order and served al dente according to Italian tradition.
Some shapes require approximately 14 minutes. For a longer cooking time, please inform the restaurant manager or your server when ordering.*

Allergeni · Allergènes · Allergens

1	Cereali con glutine · Céréales avec gluten · Cereals with gluten	8	Frutta a guscio · Fruits à coque · Nuts
2	Crostacei · Crustacés · Crustaceans	9	Sedano · Céleri · Celery
3	Uova · Œufs · Eggs	10	Senape · Moutarde · Mustard
4	Pesce · Poisson · Fish	11	Sesamo · Sésame · Sesame
5	Arachidi · Arachides · Peanuts	12	Solfiti · Sulfites · Sulphites
6	Soia · Soja · Soy	13	Lupini · Lupin · Lupin
7	Latte · Lait · Milk	14	Molluschi · Mollusques · Molluscs

*I simboli accanto a ogni piatto indicano gli allergeni dichiarati. Le ricette e le tracce possono variare secondo i fornitori.
Les symboles placés à côté de chaque plat indiquent les allergènes déclarés. Les recettes et les traces peuvent varier selon les fournisseurs.
Symbols beside each dish indicate declared allergens. Recipes and traces may vary depending on suppliers.*

Aperitivo

Crocchette di Patate e Pannelle (1) (3) (7) (10)

Crocchette di patate con prezzemolo fresco e maionese agli agrumi; pannelle di farina di ceci
Croquettes de pommes de terre au persil frais et mayonnaise aux agrumes ; pannelle à la farine de pois chiches
Potato croquettes with fresh parsley and citrus mayonnaise; chickpea-flour pannelle

9€

Arancine Siciliane (1) (3) (7)

Arancine al prosciutto cotto, provola affumicata, zafferano e burro, con salsa fatta in casa al pomodorino del Piennolo
Arancine au jambon cuit, provola fumée, safran et beurre, sauce maison aux tomates du Piennolo
Arancine with cooked ham, smoked provola, saffron and butter, homemade Piennolo tomato sauce

12€

Bruschette (1) (3) (7)

Pane di campagna e ricotta di pecora, con carciofi grigliati oppure melanzane grigliate 9€ *con alici del Cantabrico* 12€
Pain de campagne et ricotta de brebis, avec artichauts grillés ou aubergines grillées 9€ *avec anchois de Cantabrie* 12€
Country bread and sheep's-milk ricotta, with grilled artichokes or aubergines 9€ *with Cantabrian anchovies* 12€

Pinsa Romana (1) (7)

A scelta: mozzarella e pomodoro · Burrata pugliese e salumi · vegetariana
Au choix : mozzarella et tomate · Burrata des Pouilles et salumi · végétarienne
Choice of: mozzarella and tomato · Puglian burrata and salumi · vegetarian

12€

Selezione di Salumi Italiani (7) (12)

Coppa, salame, Prosciutto di Parma 36 mesi e lardo di Colonnata
Coppa, salame, Prosciutto di Parma affiné 36 mois et lardo di Colonnata
Coppa, salami, 36-month-aged Parma ham and lardo di Colonnata

19€

Antipasti

Battuta Mediterranea (2) (7)

Gamberoni rossi di Mazara del Vallo, stracciatella di bufala e salsa al basilico
Gambas rouges de Mazara del Vallo, stracciatella de bufflonne et sauce au basilic
Mazara del Vallo red prawns, buffalo stracciatella and basil sauce

29€

L'Abbraccio Italiano (1) (7)

Pane, pomodoro, basilico e Burrata pugliese
Pain, tomate, basilic et Burrata des Pouilles
Bread, tomato, basil and Puglian burrata

9€

Provola e Mare (4) (7)

Filetto di ricciola con crema di zucchine e provola affumicata
Filet de sériole, crème de courgettes et provola fumée
Amberjack fillet, courgette cream and smoked provola

18€

Dolce e Sapido (7)

Prosciutto di Parma affinato 36 mesi, insalata e burrata pugliese
Prosciutto di Parma affiné 36 mois, salade et burrata des Pouilles
36-month-aged Parma ham, salad and Puglian burrata

22€

Croccante d'Autunno (1) (3) (7) (8)

Polpettine di manzo in crosta di mandorle, crema di zucca e pecorino
Polpettine de boeuf en croûte d'amandes, crème de courge et pecorino
Almond-crusted beef polpettine, squash cream and pecorino

19€

Ottavo Senso (7) (14)

Polpo grigliato, crema di patate, pomodori confit e lardo di Colonnata
Poulpe grillé, crème de pommes de terre, tomates confites et lardo di Colonnata
Grilled octopus, potato cream, confit tomatoes and lardo di Colonnata

24€

Primi

Primavera Romana (1) (7) (8)

Mezze maniche con guanciale, pecorino, noci e crema di asparagi
Mezze maniche au guanciale, pecorino, noix et crème d'asperges
Mezze maniche with guanciale, pecorino, walnuts and asparagus cream

21€

La Nerano d'Autore (1) (7)

Linguine con crema di zucchine, Provolone del Monaco e chips di zucchine
Linguine, crème de courgettes, Provolone del Monaco et chips de courgette
Linguine with courgette cream, Provolone del Monaco and courgette crisps

22€

Tesoro del Canale (1) (2) (7)

Spaghettoni con gamberi rossi di Mazara del Vallo, bisque, colatura e caviale di gambero, salsa alla mozzarella e scorza di limone
Spaghettoni aux gambas rouges de Mazara del Vallo, bisque, colatura et caviar de gambas, sauce mozzarella et zestes de citron
Spaghettoni with Mazara del Vallo red prawns, bisque, prawn colatura and caviar, mozzarella sauce and lemon zest

27€

Il Ragù di Casa (1) (7) (9)

Paccheri al ragù di pregiato manzo, pomodoro del Piennolo e Parmigiano Reggiano affinato 36 mesi
Paccheri au ragù de boeuf sélectionné, tomates du Piennolo et Parmigiano Reggiano affiné 36 mois
Paccheri with selected beef ragù, Piennolo tomatoes and 36-month-aged Parmigiano Reggiano

24€

Cuore Campano (1) (7) (9)

Ziti alla Genovese con pregiato manzo, Provolone del Monaco e cipolla rossa di Tropea
Ziti alla Genovese au boeuf sélectionné, Provolone del Monaco et oignon rouge de Tropea
Ziti alla Genovese with selected beef, Provolone del Monaco and Tropea red onion

23€

Vesuvio nel Piatto (1)

Spaghettoni alla salsa di pomodoro del Piennolo con basilico
Spaghettoni à la sauce tomate du Piennolo et basilic
Spaghettoni with Piennolo tomato sauce and basil

20€



Pasta senza glutine su richiesta, secondo disponibilità
Pâtes sans gluten disponibles sur demande, selon disponibilité
Gluten-free pasta available on request, subject to availability

Secondi

Onda Dorata del Mediterraneo 1 3 10 14

Frittura di calamari e moscardini con maionese agli agrumi
Friture de calamars et de petits poulpes, mayonnaise aux agrumes
Fried calamari and baby octopus with citrus mayonnaise

27€

Cotoletta alla Milanese • Orecchia d'Elefante 1 3 7

Cotoletta di vitello con osso, impanata e fritta, servita con patatine fritte
Côte de veau avec os, panée et frite, servie avec des frites
Bone-in breaded and fried veal cutlet, served with French fries

34€

L'Oro del Sud 7

Parmigiana di melanzane con salsa di pomodoro del Piennolo, mozzarella di bufala e Parmigiano Reggiano affinato 36 mesi
Parmigiana d'aubergines, sauce tomate du Piennolo, mozzarella di bufala et Parmigiano Reggiano affiné 36 mois
Aubergine parmigiana with Piennolo tomato sauce, buffalo mozzarella and 36-month-aged Parmigiano Reggiano

18€

Sapore d'Isola 4

Filetto di ricciola all'isolana con patate al forno, pomodorini ciliegini e olive
Filet de sériole à l'isolana, pommes de terre rôties, tomates cerises et olives
Island-style amberjack fillet with roasted potatoes, cherry tomatoes and olives

29€

Filetto di Manzo

Filetto di manzo alla griglia (220 g), servito intero o tagliato, con patate al forno
Filet de boeuf grillé (220 g), servi entier ou façon tagliata, avec pommes de terre rôties
Grilled beef fillet (220 g), served whole or tagliata-style, with roasted potatoes

39€

Supplementi

Ogni supplemento • Chaque supplément • Each supplement 7€

Insalata di pomodori cuore di bue • Salade de tomates coeur de boeuf • Beefsteak tomato salad
Verdure grigliate di stagione • Légumes grillés de saison • Seasonal grilled vegetables
Patatine fritte • Frites • French fries
Melanzane a funghetto • Aubergines a funghetto • Neapolitan-style aubergines
Burrata 7 • Stracciatella 7 • Tartufo • Prosciutto crudo • Parmigiano Reggiano 7

Dolci

Dolce del Cuore 1 3 7

Tiramisù della Trattoria fatto in casa secondo la ricetta personalizzata dello chef Luigi
Tiramisù de la Trattoria fait maison selon la recette personnelle du chef Luigi
Homemade Trattoria tiramisu prepared to Chef Luigi's signature recipe

9€

Cuore Nero 1 3 6 7

Tortino al cioccolato dal cuore fondente, con gelato alla vaniglia o al cioccolato
Moelleux au chocolat au coeur coulant, accompagné d'une glace vanille ou chocolat
Warm chocolate fondant with a molten centre, served with vanilla or chocolate ice cream

9€

Panna Cotta 7

Panna cotta con salsa ai lamponi, lamponi freschi e polvere di lampone
Panna cotta, coulis de framboises, framboises fraîches et poudre de framboise
Panna cotta with raspberry coulis, fresh raspberries and raspberry powder

9€

Cannolo Siciliano 1 6 7

Cannolo siciliano fatto in casa con ricotta di pecora e gocce di cioccolato fondente
Cannolo sicilien fait maison, ricotta de brebis et pépites de chocolat noir
Homemade Sicilian cannolo with sheep's-milk ricotta and dark chocolate chips

9€

Gelato

Vaniglia • Cioccolato • Limone • Mango • Amarena • Stracciatella • Pistacchio 3 6 7

Vanille • Chocolat • Citron • Mangue • Amarena (griotte) • Stracciatella • Pistache
Vanilla • Chocolate • Lemon • Mango • Amarena Cherry • Stracciatella • Pistachio

Gelateria Toscani Gelato Artigianale Italiano

1 pallina	1 boule	1 scoop	3€50
2 palline	2 boules	2 scoops	6€
3 palline	3 boules	3 scoops	8€

Menù Bambini

Pennette al Pomodoro (1)

Pennette à la sauce tomate

Pennette with tomato sauce

Pennette al Burro (1)

Pennette au beurre

Pennette with butter

Pennette al Pesto (1) (8)

Pennette au pesto

Pennette with pesto

Nuggets di Pollo e Patatine (1) (3) (8)

Nuggets de poulet et frites

Chicken nuggets and fries

Bevanda e dessert o gelato inclusi

Boisson et dessert ou glace inclus

Drink and dessert or ice cream included

14€