



# TABLE D'HÔTE

Salade Maison ou Soupe du Jour

<b>CAVATELLI CON SALSA DI POMODORO</b>	<b>30</b>
<i>Cavatelli avec sauce tomate, champignons, pancetta, rapini</i>	
<b>RAVIOLI ALLA CAPRESE</b>	<b>32</b>
<i>Ravioli farci au mozzarella buffala, sauce crème, pesto, tomates sèches</i>	
<b>PENNE ROMANOFF CON POLLO ARROSTO</b>	<b>33</b>
<i>Penne, sauce rosée, poulet grillé, vodka, poivron noir, échalotes</i>	
<b>LINGUINI CON GAMBERI E COZZE</b>	<b>35</b>
<i>Linguini, huile d'olive, herbes, crevettes, moules, sauce tomate</i>	
<b>RISOTTO CON ZUCCA E SALSICCIA</b>	<b>31</b>
<i>Risotto avec courge musquée, saucisse et gorgonzola</i>	
<b>POLLO ALLA GRIGLIA</b>	<b>31</b>
<i>Poulet Grillé</i>	
<b>VITELLO PAILLARDA</b>	<b>35</b>
<i>Escalope de veau sur le gril avec mozzarella de buffle et salade roquette</i>	
<b>SCALOPPINI DI VITELLO</b>	<b>35</b>
<i>Escalope de veau aux deux moutarde, dijon, l'ancienne, fond veau et crème</i>	
<b>BAVETTE DI MANZO</b>	<b>36</b>
<i>Bavette de bœuf Angus 8 oz sur le gril avec huile de truffe</i>	
<b>GAMBERONI SULLA GRIGLIA</b>	<b>36</b>
<i>4 crevettes (6-8) jumbo sur le gril</i>	
<b>OSSO BUCO DI VITELLO ALLA MILANAISE</b>	<b>42</b>
<i>Jarret de veau braisé au four avec sauce tomate; servi avec risotto au parmesan</i>	
<b>COSTOLETTE DI VITELLO</b>	<b>44</b>
<i>Côtelette de veau 10 oz sur le gril avec sauce aux 5 poivres</i>	
<b>CÔTELETTE D'AGNELLO</b>	<b>47</b>
<i>5 côtelettes d'agneau sur le gril</i>	
<b>FILET MIGNON DI MANZO</b>	<b>48</b>
<i>Filet mignon de bœuf Angus 8 oz sur le gril avec sauce aux porto</i>	
<b>BISTECCA DI MANZO</b>	<b>48</b>
<i>Entrecôte de boeuf Angus 16 oz sur le gril</i>	

**Café et thé inclus**  
Menu du 1 au 14 decembre 2022