



TABLE D'HÔTE

Salade Maison ou Soupe du Jour

BURRATA CON CAPONATA	26
<i>Courge musquée, fenouil, céleri rave, pignons de pin, burrata (100g)</i>	
CAVATELLI CON FAVE	31
<i>Cavatelli, pancetta, fèves, tomates cerises confites, huile d'olive, vin blanc</i>	
GNOCCHI DI RICOTTA AL RAGU	35
<i>Gnocchi à la ricotta avec sauce aux 3 viandes (veau, bœuf, porc), fromage asiago</i>	
RAVIOLI AL FORMAGGIO	36
<i>Raviolis au fromage, sauce à la crème, poireaux et tomates séchées</i>	
LINGUINE ALLE VONGOLE E SALSICCIA	36
<i>Linguini, vin blanc, herbes, palourdes et saucisse douce</i>	
RISOTTO CON GAMBERI	31
<i>Risotto aux crevettes et pesto</i>	
POLLO ALLA GRIGLIA	34
<i>Poulet Grillé</i>	
SCALOPPINI ALLA SALTIMBOCA	35
<i>Escalope de veau, sauce fond veau, sauge, prosciutto et brandy</i>	
VITELLO PAILLARDA	35
<i>Escalope de veau sur le gril garni avec fromage mozzarella de buffle, salade roquette</i>	
FEGATO DI VITELLO	35
<i>Foie de veau poêlé, porto et figues</i>	
BAVETTE DI MANZO	36
<i>Bavette de bœuf Angus 8 oz grillée, huile de truffe</i>	
GAMBERONI SULLA GRIGLIA	36
<i>4 crevettes (6-8) jumbo sur le gril</i>	
OSSO BUCO DI VITELLO ALLA MILANAISE	42
<i>Jarret de veau braisé au four avec sauce tomate; servi avec risotto au parmesan</i>	
COSTOLETTE D'AGNELLO	47
<i>5 côtelettes d'agneau sur le gril</i>	
FILET MIGNON DI MANZO	48
<i>Filet mignon de bœuf Angus 8 oz sur le gril avec sauce aux porto</i>	
BISTECCA DI MANZO	48
<i>Entrecôte de bœuf Angus 16 oz sur le gril</i>	

Café et thé inclus

Menu du 7 au 20 septembre 2023