



# TABLE D'HÔTE

Salade Maison ou Soupe du Jour

<b>BURRATA CON CAPONATA</b>	<b>26</b>
<i>Courge musquée, fenouil, céleri rave, pignons de pin, burrata (100g)</i>	
<b>CAVATELLI CON FAVE</b>	<b>31</b>
<i>Cavatelli, pancetta, fèves, tomates cerises confites, huile d'olive, vin blanc</i>	
<b>GNOCCHI DI RICOTTA AL RAGU</b>	<b>35</b>
<i>Gnocchi à la ricotta avec sauce aux 3 viandes (veau, bœuf, porc), fromage asiago</i>	
<b>RAVIOLI AL FORMAGGIO</b>	<b>36</b>
<i>Raviolis au fromage, sauce à la crème, poireaux et tomates séchées</i>	
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE E SALSICCIA</b>	<b>36</b>
<i>Linguini, vin blanc, herbes, palourdes et saucisse douce</i>	
<b>RISOTTO CON GAMBERI</b>	<b>31</b>
<i>Risotto aux crevettes et pesto</i>	
<b>POLLO ALLA GRIGLIA</b>	<b>34</b>
<i>Poulet Grillé</i>	
<b>SCALOPPINI ALLA SALTIMBOCA</b>	<b>35</b>
<i>Escalope de veau, sauce fond veau, sauge, prosciutto et brandy</i>	
<b>VITELLO PAILLARDA</b>	<b>35</b>
<i>Escalope de veau sur le gril garni avec fromage mozzarella de buffle, salade roquette</i>	
<b>FEGATO DI VITELLO</b>	<b>35</b>
<i>Foie de veau poêlé, porto et figues</i>	
<b>BAVETTE DI MANZO</b>	<b>36</b>
<i>Bavette de bœuf Angus 8 oz grillée, 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 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 bœuf Angus 16 oz sur le gril</i>	

**Café et thé inclus**

**Menu du 7 au 20 septembre 2023**