



TABLE D'HÔTE

Salade Maison ou Soupe du Jour

BURRATA CON CAPONATA	26
<i>Aubergines, zucchini, olives, câpres, tomates, burrata (100g)</i>	
RIGATONI CON FUNGHI	35
<i>Rigatoni, sauce tomate, champignons, rapini et pancetta</i>	
RAVIOLI D'ARAGOSTA	36
<i>Ravioli au homard avec sauce rosée</i>	
GNOCCHI DI CASA	35
<i>Gnocchi maison avec ricotta, sauce à la crème, gorgonzola, brandy et épinards</i>	
LINGUINI CON GAMBERI	36
<i>Linguine, crevettes, courge musquée, sauge, vin blanc, crème</i>	
RISOTTO CON ARAGOSTA	33
<i>Risotto, safran, pétoncles et homard</i>	
POLLO ALLA GRIGLIA	34
<i>Poulet Grillé</i>	
VITELLO PAILLARDA	35
<i>Escalope de veau sur le gril garni avec salade roquette, poivrons rôtis et pignons de pin</i>	
SCALOPPINI DI VITELLO	35
<i>Escalope de veau, prosciutto, champignons, fond de veau et Parmesan</i>	
BAVETTE DI MANZO	36
<i>Bavette de bœuf Angus 8 oz grillée, l'huile de truffe</i>	
GAMBERONI SULLA GRIGLIA	36
<i>4 crevettes (6-8) jumbo sur le gril</i>	
MEDAGLIONE DI CERVO	42
<i>Médailon de cerf, sauce aux fruits des champs, Cinzano</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>	
COSTOLETTE DI VITELLO	48
<i>Côtelette de veau 14 oz sur le gril aux 5 poivres, brandy, fond de veau</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 16 au 29 novembre au 2023