



# TABLE D'HÔTE

Salade Maison ou Soupe du Jour

<b>CAVATELLI CON RAGU</b>	<b>31</b>
<i>Cavatelli avec sauce tomate, saucisses italiennes douces, tomates cerises séchées</i>	
<b>GNOCCHI CON PESTO E RICOTTA</b>	<b>35</b>
<i>Gnocchi maison, pesto avec pignons de pin, roquette, parmesan, garni avec ricotta frais</i>	
<b>RAVIOLI CON FUNGHI</b>	<b>35</b>
<i>Raviolis géants fourrés au fromage, sauce à la crème, champignons, pancetta, truffe noire</i>	
<b>LINGUINI CON GAMBERI</b>	<b>36</b>
<i>Linguine, crevettes, rapini, légèrement tomate</i>	
<b>RISOTTO ALLA ZUCCA</b>	<b>33</b>
<i>Risotto à la courge musquée avec fromage gorgonzola et petits pois</i>	
<b>POLLO ALLA GRIGLIA</b>	<b>34</b>
<i>Poulet Grillé</i>	
<b>VITELLO PAILLARDA</b>	<b>35</b>
<i>Escalope de veau sur le gril garni avec fromage Asiago, salade roquette</i>	
<b>SCALOPPINI DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA</b>	<b>35</b>
<i>Escalope de veau, sauce tomate, fromage mozzarella de buffle, herbes, touche d'ail et vin blanc</i>	
<b>BAVETTE DI MANZO</b>	<b>36</b>
<i>Bavette de bœuf Angus 8 oz grillée, l'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>COSTOLETTE DI VITELLO</b>	<b>48</b>
<i>Côtelette de veau 14 oz sur le gril, sauce deux moutardes, dijon, l'ancienne, fond veau et crème</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 2 au 15 novembre au 2023**