



TABLE D'HÔTE

Salade Maison ou Soupe du Jour

BURATTA CON INSALATA DI FINOCCHIO	26
<i>Fenouil, courge musquée, céleri rave, pignons de pin, poivrons, olives noires, burrata (100g)</i>	
GNOCCHI DI CASA	35
<i>Gnocchi maison à la ricotta, sauce tomate, légumes et bœuf angus</i>	
RAVIOLI DI RICOTTA	35
<i>Raviolis géants farcis de ricotta, sauce à la crème, pesto et tomates confites</i>	
FETTUCINE CON ARAGOSTA E GRANCHIO	37
<i>Fettuccini, sauce crème, bisque de homard, chair de homard et crabe</i>	
LINGUINE CON GAMBERI	36
<i>Linguini, huile d'olive, crevettes, champignons mixtes</i>	
RISOTTO CON SALSICCIA E PISELLI	33
<i>Risotto avec saucisse, petits pois et Mozzarella di Bufala</i>	
POLLO ALLA GRIGLIA	34
<i>Poulet Grillé</i>	
VITELLO PAILLARDA	35
<i>Escalope de veau sur le gril garni avec salade roquette, fromage Gorgonzola</i>	
SCALOPPINI DI VITELLO AGLI AGRUMI	35
<i>Escalope de veau aux trois agrumes (sauce au vin blanc, citron, lime et orange)</i>	
BAVETTE DI MANZO	36
<i>Bavette de bœuf Angus 8 oz grillée avec 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>	
COSTOLETTE DI VITELLO	48
<i>Côtelette de veau 16 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 8 au 21 février 2024