



TABLE D'HÔTE

Salade Maison ou Soupe du Jour

CAVATELLI BARESE	30
<i>Cavatelli, saucisse, rapini, pancetta, tomate confit et l'huile d'olive</i>	
MEZZE RIGATONI CON BURATTA	35
<i>Rigatoni, sauce à la viande, une touche de crème et fromage buratta</i>	
RAVIOLI DI ZUCCA	35
<i>Ravioli de courge musquée, sauce à la crème, sauge, pignons de pin</i>	
LINGUINE CON GAMBERI E CAPESANTE	36
<i>Linguini avec crevettes, pétoncles et épinards</i>	
RISOTTO CON GRANCHIO, ARAGOSTA E PISELLI	34
<i>Risotto avec crabe, homard et petits pois</i>	
POLLO ALLA GRIGLIA	34
<i>Poulet Grillé</i>	
VITELLO PAILLARDA	35
<i>Escalope de veau sur le gril garni avec salade roquette et mozzarella de buffle</i>	
SCALOPPINI DI VITELLO	35
<i>Escalope de veau avec prosciutto, champignons, fond de veau, touche de crème et parmesan</i>	
BAVETTE DI MANZO	36
<i>Bavette de bœuf Angus 8 oz grillée avec bruschetta d'olives noires</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 de lait 16 oz sur le gril, sauce deux moutardes</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 22 février au 6 mars 2024