



# TABLE D'HÔTE MIDI

Salade Maison ou Soupe du Jour

<b>BURATTA CON INSALATA DI FINOCCHIO</b>	<b>25</b>
<i>Fenouil, courge musquée, céleri rave, pignons de pin, poivrons, olives noires, burrata (100g)</i>	
<b>GNOCCHI DI CASA</b>	<b>30</b>
<i>Gnocchi maison à la ricotta, sauce tomate, légumes et bœuf angus</i>	
<b>RAVIOLI DI RICOTTA</b>	<b>30</b>
<i>Raviolis géants farcis de ricotta, sauce à la crème, pesto et tomates confites</i>	
<b>FETTUCINE CON ARAGOSTA E GRANCHIO</b>	<b>33</b>
<i>Fettuccini, sauce crème, bisque de homard, chair de homard et crabe</i>	
<b>LINGUINE CON GAMBERI</b>	<b>31</b>
<i>Linguini, huile d'olive, crevettes, champignons mixtes</i>	
<b>RISOTTO CON SALSICCIA E PISELLI</b>	<b>30</b>
<i>Risotto avec saucisse, petits pois et Mozzarella di Bufala</i>	
<b>POLLO ALLA MILANESE</b>	<b>30</b>
<i>Poulet à la milanaise, sauce au fond de veau, champignons, prosciutto et Parmesan</i>	
<b>GAMBERONI SULLA GRIGLIA</b>	<b>32</b>
<i>3 crevettes (6-8) jumbo sur le gril</i>	
<b>VITELLO PAILLARDA</b>	<b>34</b>
<i>Escalope de veau sur le gril garni avec salade roquette, fromage Gorgonzola</i>	
<b>SCALOPPINI DI VITELLO AGLI AGRUMI</b>	<b>35</b>
<i>Escalope de veau aux trois agrumes (sauce au vin blanc, citron, lime et orange)</i>	
<b>BAVETTE DI MANZO</b>	<b>35</b>
<i>Bavette de bœuf Angus 8 oz grillée avec huile de truffe</i>	
<b>COSTOLETTE D'AGNELLO</b>	<b>42</b>
<i>4 côtelettes d'agneau sur le gril</i>	

**Café et thé inclus**  
**Menu du 8 au 21 février 2024**