



TABLE D'HÔTE

Salade Maison ou Soupe du Jour

INSALATA DI BURATTA CON FUNGHI	26
<i>Fromage buratta avec champignons rôtis et salade roquette</i>	
SPAGHETTINI CON MELANZANE	32
<i>Spaghettini avec aubergines, tomates confites, pignons de pin, rapini, huile d'olive</i>	
RAVIOLI ALLA ROMANOFF	35
<i>Raviolis farcis au fromage alla Romanoff, saucisses italiennes, sauce rosée, poivre noir et vodka</i>	
CAVATELLI CON RAGU DI MANZO	33
<i>Cavatelli, ragu de bœuf, fromage Pecorino</i>	
LINGUINE CON GAMBERI E COZZE	36
<i>Linguini, crevettes, moules, vin blanc, légèrement tomate</i>	
RISOTTO CON CAPESANTE E ZAFFERANO	34
<i>Risotto avec pétoncles, safran et petits pois</i>	
POLLO ALLA GRIGLIA	34
<i>Poulet Grillé</i>	
VITELLO PAILLARDA	37
<i>Escalope de veau sur le gril garni avec salade roquette et parmesan</i>	
SCALOPPINI SALTIMBOCCA	37
<i>Escalope de veau, sacue fond de veau, brandy, prosciutto et sauge</i>	
BAVETTE DI MANZO	38
<i>Bavette de bœuf Angus 8 oz sur le gril avec bruschetta aux tomates</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 aux deux moutardes</i>	
FILET MIGNON DI MANZO	51
<i>Filet mignon de bœuf Angus 8 oz sur le gril avec sauce aux porto</i>	
BISTECCA DI MANZO	51
<i>Entrecôte de bœuf Angus 16 oz sur le gril</i>	

Café et thé inclus

Menu du 21 mars au 3 avril 2024