



# TABLE D'HÔTE

Salade Maison ou Soupe du Jour

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

**Café et thé inclus**

**Menu du 21 mars au 3 avril 2024**