



TABLE D'HÔTE

Salade Maison ou Soupe du Jour

INSALATA DI BURATTA	26
<i>Salade de betteraves, laitue, amandes rôties, vinaigrette au champagne, burrata (100g)</i>	
GNOCCHI AL RAGÙ DI MANZO	33
<i>Gnocchi maison avec ricotta, sauce ragu, légumes, garni de fromage Pecorino</i>	
RAVIOLI CON RICOTTA	33
<i>Raviolis à la ricotta, sauce crème, poireaux, tomates séchées</i>	
LINGUINE CON GAMBERI E RAPINI	36
<i>Linguini avec crevettes, rapini, légèrement tomate</i>	
FETTUCCINE CON ARAGOSTA	45
<i>Fettuccine, 1/2 homard, sauce tomate, bisque, tomates cerises confites</i>	
RISOTTO CON VERDURE	34
<i>Risotto avec épinards, bette à carde, mozzarella buffala</i>	
POLLO ALLA GRIGLIA	34
<i>Poulet Grillé</i>	
FEGATO DI VITELLO	35
<i>Foie de veau poêlée avec oignons caramélisés</i>	
VITELLO PAILLARDA	37
<i>Escalope de veau sur le gril garni avec salade roquette et caciocavallo fumé</i>	
SCALOPPINI DI VITELLO	37
<i>Escalope de veau, champignons, prosciutto, vin blanc, sauce crème</i>	
BAVETTE DI MANZO	38
<i>Bavette de bœuf Angus 8 oz sur le gril avec bruschetta de 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 MILANESE	48
<i>Côtelette de veau pané, sur le gril avec salade roquette, tomates cerises et parmesan</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>Côte de bœuf Angus 16 oz sur le gril</i>	

Café et thé inclus

Menu du 16 au 29 mai 2024