TABLE D'HÔTE

Salade Maison ou Soupe du Jour

ZUPPA DI PESCE, BOUILLABAISSE **36**

Soupe avec palourdes, pétoncles, moules, crevettes, morceaux de poissons, légumes, safran

MEZZE RIGATONI CON RAGÙ DI SALSICCIA **36**

Demi rigatoni, ragoût de saucisses, champignons

GNOCCHI DI CASA CACIO E PEPE **36**

Gnocchi maison à la ricotta "Cacio e Pepe", speck et huile de truffe

RAVIOLI CON ARAGOSTA **39**

Raviolis au homard, sauce rosée et bisque de homard

LINGUINI CON GAMBERI **39**

Linguine avec crevettes, courge musquée, tomates cerises confites et huile d'olive

RISOTTO CON MANZO BRASATO **34**

Risotto avec bœuf braisé, moelle d'os et vin rouge

FEGATO DI VITELLO **37**

Foie de veau poêlé, sauce aux deux moutardes, vin blanc et crème

POLLO ALLA GRIGLIA **35**

Poulet Grillé

VITELLO PAILLARDA **39**

Escalope de veau grillée avec fromage Piave et roquette

SCALOPPINI PIZZAIOLA **39**

Escalope de veau, sauce tomate, touche d'ail, herbes, vin blanc, mozzarella buffala

BAVETTE DI MANZO **40**

Bavette de bœuf Angus de 8 oz grillée, avec bruschetta aux tomates, olives noires, câpres

GAMBERONI SULLA GRIGLIA **40**

4 crevettes géantes (6/8) grillées

OSSO BUCO DI VITELLO ALLA MILANESE **48**

Jarret de veau braisé au four, sauce tomate, servi avec risotto au parmesan

COSTOLETTE D'AGNELLO **50**

5 côtelettes d'agneau grillées

COSTOLETTE DI VITELLO **65**

Côte de veau 16 oz sur le gril, pleurotes grillés et balsamique

BISTECCA DI MANZO **65**

Côte de bœuf Angus de 16 oz grillée

FILET MIGNON DI MANZO **65**

Filet mignon de bœuf Angus de 8 oz grillé, sauce aux cinq poivres

Café et thé inclus

Menu du 29 octobre au 11 novembre 2026

SVP veuillez noter: toute demande de modification du menu est assujetti à des frais