TABLE D'HÔTE MIDI

Salade Maison ou Soupe du Jour

ZUPPA DI PESCE, BOUILLABAISSE **30**

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

MEZZE RIGATONI CON RAGÙ DI SALSICCIA **28**

Demi rigatoni, ragoût de saucisses, champignons

GNOCCHI DI CASA CACIO E PEPE **28**

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

RAVIOLI CON ARAGOSTA **30**

Raviolis au homard, sauce rosée et bisque de homard

LINGUINI CON GAMBERI **29**

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

RISOTTO CON MANZO BRASATO **27**

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

GAMBERONI SULLA GRIGLIA **32**

3 crevettes (6-8) jumbo sur le gril

POLLO ALLA GRIGLIA **31**

Poulet Grillé

FEGATO DI VITELLO **34**

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

VITELLO PAILLARDA **36**

Escalope de veau grillée avec fromage Piave et roquette

SCALOPPINI PIZZAIOLA **36**

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

BAVETTE DI MANZO **35**

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

COSTOLETTE D'AGNELLO **42**

4 côtelettes d'agneau sur le gril

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