

# *Il Puntino*

**Calamari Fritti** .....\$ 12  
(Calmars Frits)

**Carpaccio di Manzo** .....\$ 12  
(Carpaccio di Bœuf et Parmesan)

## **Table d'Hôte St-Valentin**

### *Conchiglia ai Frutti di Mare*

(Gratin aux fruits de mers)

Ou

### *Caprese con Mozzarella di Buffalo*

(Tomate et Mozzarella Fraiche avec Huile d'Olives & Basilic)

Ou

### *Rollatini di Melanzane con Prosciutto*

(Aubergine aux Parmesan avec Prosciutto)

Ou

### *Salmon Affumicato*

(Saumon Fumé avec Oignons et Câpres)

\*\*\*\*\*

### *Salade Mixte*

Ou

### *Salade César*

\*\*\*\*\*

<b>Ravioli al'Aragosta</b> .....	\$29
Ravioli Farci au Homard Sauce Rose, Brandy, Poivre & Tomate Séchée	
<b>Filetto di Salmone al Champagne</b> .....	\$32
Tournedos de Saumon Sauce aux Champagne farci aux Fromage et Épinards	
<b>Spiedino di Gamberi &amp; Capesante</b> .....	\$34
Brochette de Crevette & Pétoncles servi avec Riz Sauvage	
<b>Scaloppine di Vitello ai Funghi Selvaggi Misti</b> .....	\$36
Escalope de Veau Sauce avec Champignons Sauvage Mixte	
<b>Terra &amp; Mare</b> .....	\$42
Filet Mignon Sauce au Poivre & Crevettes Saute à l'Ail	
<b>Carello d'Agnello al Rosmarino</b> .....	\$44
Carre d'Agneau Sauce aux Romarin	
<b>Arragosta a l'Aglio</b> .....	\$45
Queue d'Homard (12 oz) a l'Ail servi avec Riz Sauvage	

### *Dessert*

*Café ou Thé*