

~~~~~ **ANTIPASTI E SPECIALITÀ** ~~~~~

**TARTARA DI SALMONE ORGANICO**

( Tartare de Saumon Biologique )  
( Organic Salmon Tartare)

**\$22.50**

**CARPACCIO DI MANZO del**  
**“CAMPARI CENTRO”**

(Carpaccio de Boeuf)  
(Seasoned beef carpaccio)

**\$23.50**

**COCKTAIL di GAMBERI**

(Cocktail de crevettes)  
(Shrimps cocktails)

**\$21.50**

**CULATELLO DI LANGHIRANO**

(Culatello Originale de Langhirano)  
(Culatello from Langhirano) **\$24.50**

**MOZZARELLA di BUFALO**

(Buffle de mozzarella frais)  
(Fresh buffalo mozzarella)

**\$21.50**

**CALAMARI FRITTI**

(*Calmars Frits*)  
(Fried Calamari)

**\$19.50**

**POLIPO MEDITERRANEO**

(Pieuvre Grillée, Pomodorini ,Câpres, Oregano  
et Oignons Rouges)  
(Grilled Octopus, Pomodorini,Capers,Oregano  
And Red Onions)

**\$28.50**

~~~~~ **LE ZUPPE DEL "CENTRO"** ~~~~~

PASTA E FAGIOLI

Soupe aux fèves Italiennes
Italian Bean Soup

\$11.75

TORTELLINI IN BRODO

Consommé avec petites pâtes farcies
Consommé with small stuffed pasta

\$10.95

MINISTRONE DELLA CASA

Soupe aux légumes – Vegetable soup

\$11.50

~~~~~ **LE INSALATE** ~~~~~

**INSALATA CESARE**

**\$12.50**

**DI RUCOLA**

**\$13.50**

**Di RUCOLA E PARMIGIANO**

**\$17.50**

**RADICCHIO**

**\$11.25**

**INSALATA MISTA**

**\$10.50**

**POMODORO E CIPOLLA**

**\$12.50**

~~~~~ **I PESCI E LE SUE SPECIALITÀ** ~~~~~

SALMONE AL LACCIO

(Saumon Sauvage Certifié)

(Certified Wild Salmon) **\$36.50**

BRANZINO

(Bar du Chili)

(Chilien Sea Bass) **\$62.50**

GAMBERONI GIGANTE – CREVETTES GÉANTES – JUMBO SHRIMPS

Al miele e limone – sauce au miel et citron – with honey and lemon sauce

\$48.50

Al Fra'Diavolo – sauce tomate piquante – spicy tomato sauce

\$49.00

Al l'aglio con olio al tartufo – sauce à l'ail et huile de truffe – garlic and truffle oil

\$51.25

~~~~~ LE PASTE SPECIALI ~~~~~

*(Entrée de Pâtes à la carte sont \$5.00 de moins du Plats Principal)*  
*(All Pasta Entrée à la carte are \$5.00 less of the Main Dish Price)*

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE**

(Sauce à la viande 100% de Veau de Lait )  
(Meat Sauce with 100% Milk Fed Veal)

**\$27.95**

**LINGUINE ALLO SCOGLIO**

(Linguine avec fruits de mer)  
(Linguine with seafood)  
(rouge *ou* blanc / red *or* white)

**\$41.50**

**PAPPARDELLE AL RAGU DI ANITRA**

(Pappardelle au Ragoût de Canard du Terroir)  
(Pappardelle with Duck Ragu)

**\$32.50**

**LINGUINE ALLE VONGOLE**

(Linguine avec palourdes fraîches)  
(Linguine with fresh clams)  
(sauce blanc *ou* rouge / white *or* red)

**\$29.50**

**TAGLIATELLE DELLA CASA CON PORCINI**

(Tagliatelle Pâtes Fraîches Maison aux Oeufs Sauce aux cèpes d'Italie)  
(Home made Egg Pasta Tagliatelle with Italian Porcini Mushrooms Sauce)

**\$30.50**

**GNOCCHI AL GORGONZOLA E NOCE**

(Gnocchi maison au fromage Gorgonzola et noix)  
(Home-made Gnocchi with Gorgonzola cheese and nuts)

**\$28.50**

~~~~~ I RISOTTI DELLA CASA ~~~~~

RISOTTO ALL'ORTOLANA

(Risotto, avec légumes frais)
(Risotto, with fresh vegetables)

\$26.50

RISOTTO AI PORCINI

(Risotto avec cèpes d'Italie)
(Risotto, with Porcini mushrooms)

\$32.50

~~~~~ I PECCATI DEL PASTICCIERE ~~~~~

**CANNOLI SICILIANA**

(Cannoli Sicilien)  
(Sicilian Cannoli) **\$9.50**

**TIRAMISU DELLA CASA**

**\$11.25**

~~~~~ I CAFFÉ ~~~~~

Espresso **\$4.00**
Espresso decaffeinizzato **\$4.25**
Il Cappucino **\$4.50**

Il Caffé **\$3.00**
La Camomilla **\$3.50**
La Tisane **\$3.50**

I CAFFÉ SPECIALI ALLA FIAMMA (Les Cafés flambés traditionnels) **\$14.50**
(Your favourite flambéed coffee)

~~~~~ LE CARNE E LE SUE SPECIALITA ~~~~~

SUPREMA DI POLLO AL PEPE ROSA

(Suprême de Poulet de Grain Sauce aux Poivre Rose)
(Grain Fed Chicken Breast with Pink Peppercorn Sauce) **\$26.00**

FILETTINO DI BUE INVECCHIATO AL VINO COTTO

(Filet de Bœuf Vieillie “AAA”, Sauce Vin Rouge)
(Aged Fillet of Beef “AAA”, with Red Wine Sauce) **\$48.50**

COSTATA DI VITELLO GRIGLIATA

(Côte de Veau de Lait Grillé)
(Grilled Milk Fed Veal Chop) **\$49.50**

SCALOPPINE DI VITELLO – ESCALOPES DE VEAU – VEAL SCALOPPINI

| | |
|---|----------------|
| (Picata al Limone – au vin blanc et citron – white wine and lemon sauce) | \$31.50 |
| (Alla Pizzaiola – sauce Pizzaiola – Pizzaiola sauce) | \$32.25 |
| (Al Marsala – sauce au Marsala – Marsala wine sauce) | \$32.75 |
| (Alla Parmigiana – panée avec sauce tomate et fromage - breaded with tomato sauce & cheese) | \$33.00 |
| (Saltimbocca – avec jambon Italien – with Italian Prosciutto) | \$34.00 |
| (Ai Porcini – aux cèpes – with Porcini mushrooms) | \$35.00 |

(Tous nos plats sont garnies avec légumes frais et pommes de terre)
(All our dishes are garnished with fresh vegetables and potatoes)