
ANTIPASTI

INSALATA DI RUCOLA 17\$

Tomates cerises-parmesan-balsamique
Cherry tomatoes-parmesan-balsamic

INSALATA DI BARBABIETOLE 18\$

Noix de pin- ricotta salata- miel et agrumes
Pine nuts-ricotta salata- honey & citrus

INSALATA CESARE 17\$

Romaine- chips de pancetta- parm -croûtons
Romaine- pancetta chip -parm- croutons

RAVIOLI ALL'ARAGOSTA (3) 33\$

Raviolis d'homard - estragon - crème
Lobster ravioli - tarragon - cream

POLENTA SALSICCIA E FUNGHI 21\$

Polenta- saucisse - champignons sauvages
Polenta - sausage - wild mushrooms

CALAMARI FRITTI 22\$

Calmar frit - mayonnaise 'Nduja
Fried squid - 'Nduja Mayo'

POLPO ALLA GRIGLIA 32\$

Poulpe grillé- salade d'haricots mixtes
Grilled octopus- mixed bean salad

COSTATA DI AGNELLO (3) 33\$

Cotelettes d'agneau grillé- salsa verde
Grilled lamb chops- salsa verde

PRIMI

STROZZAPRETI RAGU DI MANZO 35\$

Ragoût de bœuf braisé - roquette
Braised beef ragu - arugula

CAVATELLI AL PESTO 29\$

Pesto de basilic & noix de pin - tomates cerises
confites - fior di latte
Basil & pinenut pesto - cherry tomato confit -
fior di latte

GNOCCHI SORRENTINA 33\$

Gnocchis ricotta- sauce tomate-stracciatella Ricotta
gnocchi- tomato sauce-stracciatella

PAPPARDELLE AI FUNGHI 32\$

Champignons sauvages - truffe - herbes
Wild mushrooms - truffle - herbs

ORECHIETTE SALSICCIA E RAPINI 26\$

Saucisse Italienne - rapini -huile 'Nduja
Italian sausage - rapini -'Nduja Oil

TORTELLINI GIGI 28\$

Tortellini à la ricotta-pancetta- champignons mixtes
-sauce rosé
Ricotta tortellini-pancetta-mixed mushrooms- rosé
sauce

RISOTTO FRADIAVOLO 46\$

Riz aquarello-tomate épicee-crevettes géantes
Acquarello rice-spicy tomato- jumbo shrimps

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 59\$

Crevettes-pétoncles-calamars-moules-vin blanc
Shrimp-scallop-calamari-mussels-white wine

SECONDI

MELANZANE RIPIENE 35\$

Aubergines farcies à la ricotta-artichauts-
épinards-mozzarella- pâtes aux tomates
Stuffed eggplant with ricotta-artichokes-spinach-
mozzarella-tomato pasta

GUANCIALE DI MANZO 44\$

Joues de bœuf - sauce brandy et poivre
Beef cheeks - brandy peppercorn sauce

STINCO DI AGNELLO 42\$

Jarret d'agneau- au jus - champignons shimeji
Lamb shank - au jus - shimeji mushrooms

BISTECCA (P/M)

Coupe du boucher
Butchers cut of the day

PORCHETTA DI LOLA 42\$

Porchetta rôties au four - mélange d'épices adobo -
risotto cacio e pepe
Oven roasted porchetta-
adobo spice mix- cacio e pepe risotto

POLLO MILANESE 38\$

Suprême de poulet pané - pâtes l'huile et ail
Breaded chicken supreme - pasta aglio e olio

OSSOBUCCO DI VITELLO 51\$

Jarret de veau - au jus - risotto au parmesan
Veal shank - au jus - parmesan risotto

SALMONE AL FORNO 38\$

Saumon au four-salsa verde- purée de légumes
Baked salmon-salsa verde -vegetable puree