

TABLE DE LA SEMAINE JOUR

APERITIVO

ESPRESSO MARTINI DI MUNDO 16\$

Kettel one vodka, coffee liqueur, lavazza espresso

NEGRONI 16\$

Gin, vermouth, campari

PALOMA ROSSA 16\$

Patron Tequilla, lime juice, ruby red grapefruit juice

LIMONCELLO SPRITZ 16\$

Sicilian Limoncello, prosecco, soda

VINO

TERRAE TOSCANA 50\$

TOSCANA - SANGIOVESE 2020

OLTREPO PAESE PINOT NOIR 60\$

LOMBARDIA-PINOT NOIR

BRITTO-SAVOTO SUPERIORE 75\$

CALABRIA - ARVINO-GRECO NERO-MAGLIOCCO-
NERELLO CAPPUCCIO

BEAUCANON ESTATE 135\$

NAPA VALLEY-CABERNET SAUVIGNON

VELENOSI LUDI "SUPER MARCHE" 140\$

MARCHE- MONTEPULCIANO-CABERNET-MERLOT 2019

I VINI DI MILENA BRUNELLO RISERVA 250\$

TOSCANA-SANGIOVESE GROSSO 2016

PRIMI

ZUPPA DEL GIORNO

Notre soupe chaude et fraîche du jour
Our chefs fresh soup of the day

INSALATA BIETOLA

Betteraves-fromage de chèvre
Fresh beets-goat cheese

COZZE DIJONNAISE

Moules mijotées dans une sauce au dijon et creme
P.E.I mussels simmered in a creamy dijon sauce

SECONDI

PENNE ROMANOFF 35\$

Penne avec crème,sauce tomate etvodka flambée
Penne with cream,tomato sauce and vodka flambé

SPAGHETTI E POLPETTE 35\$

Pâtes sauce tomate aux boulettes et ricota fouettée
Pasta tomato sauce with meatballs and whipped ricota

RISOTTO FUNGHI E TARTUFO 38\$

Riz Arborio avec champignons et truffe
Arborio rice with mixed mushrooms and truffle

POLLO CACCIATORE 40\$

Suprême de poulet dans une sauce tomate et légumes
Chicken supreme in a tomato and vegetable sauce

VITELLOSALTIMBOCA 40\$

Veau de lait avec prosciutto, vin blanc et sauge
Milk fed veal with prosciutto, white wine and sage

CIOPPINO DI MUNDO 42\$

Ragoût de morue, crevettes, pétoncles et crustacés
Cod, shrimp, scallops and shell fish stew

Café-espresso-cappuccino