

LES ENTRÉES \ I PRIMI

BRUSCHETTA

Crostini, tomates, oignons, basilic, olives, parmesan, huile d'olive, balsamic

ARANCINI SICILIANO

Boules de risotto frit aux fromages et boeuf

POLPETTE DI CARNE

Boulettes de viandes, sauce tomate, flocons de parmesan, persil, crostini

CALAMARI FRITTI

Calmars frits, mayonnaise maison

CAPRESE DI BURRATA

Tomate de vignes, burrata, basilic, huile d'olive, balsamic, crostini

POLPO ALLA GRIGLIA

Pieuvre grillées, tomates cerises, olives, câpres, roquette, oignons rouges

CARPACCIO DE BOEUF

Servi avec roquette et vinaigrette citron, balsamique, copeaux de parmesan

SALADE ARUGULA

Roquette, flocons de parmesan, vinaigrette au citron

SALADE CÉSARE

Salade romaine, bacon, parmesan, croutons

STRACCIATELLA

Bouillon de poulet, flocons d'œufs, épinards, parmesan

TORTELLINI IN BRODO

Bouillon de poulet, tortellini au fromage, persil, parmesan, échalottes vertes

FRITES

FRITES AU TRUFFE ET PARMESAN

LES PÂTES / PASTA

Tous les plats de pâtes peuvent être gratinés

SPAGHETTI CARBONARA

Pancetta, poivre, pecorino romano, jaune d'oeuf, bouillon

RIGATONI ALLA BOLOGNESE

Sauce a la viande, basilic frais
(Ajoutez une boulette de viande)

PENNE ALLA GIGI

Sauce rosée, oignons vert, champignons, prosciutto

PENNE ARRABBIATA

Sauce tomate épicée, ail, persil
(Ajoutez saucisse italienne)

TORTELINNI NARDO

Sauce rosée avec saucisse italienne

FETTUCINI CON PORCINI

Beurre, persil, ail, champignons porcini, vin blanc

GNOCCHI POMODORO

Sauce tomate et basilic

LINGUINE FRUTTI DI MARE

Moules, crevettes, palourdes, petoncles, calmars, sauce tomate, ail, vin blanc

RAVIOLI AL TARTUFO

Pates farci de ricotta et portobello, sauce creme aux truffes et champignons sauvages

PENNE ROMANOFF

Sauce rosé, vodka, poivre concassé, échalottes vertes

VIANDE ET POISSON / CARNE E PESCE

POLLO ALLA PARMIGIANA

Poulet pané, sauce tomate, gratiné et servi avec linguine pomodoro

VITELLO ALLA PARMIGIANA

Escalope de veau pané, sauce tomate, gratiné et servi avec linguine pomodoro

VITELLO AL MARSALA

Escalope de veau, vin marsala, champignons, fond brun, servi avec légumes

VITELLO AL LIMONE

Escalope de veau, citron, vin blanc, servi avec légumes

OSSO-BUCCO DI VITELLO ALLA MILANESE

Jaret de veau, fond brun, tomate, romarin, servi sur un lit de risotto

SALMONE AI POMODORINI

Saumon grillé, salsa de tomates cerises, basilic, onions, servi avec légumes

STEAK FRITES

Contrefilet de 12 oz grillé, sauce aux poivres
(Ajouter une assiette de champignons sautés)

