

MENU

OUR CHEF PREPARES DAILY
SPECIALTIES THAT WILL BE
PRESENTED AT YOUR TABLE.

NOTRE CHEF PRÉPARE DES
SPÉCIALITÉS QUOTIDIENNES QUI
SERONT PRÉSENTÉES À VOTRE TABLE

ENTRÉES

- LUMACHE BOSCAIOLA

ESCARGOTS VIN BLANC, CHAMPIGNONS
PLEUROTES, TOMATES \ SNAILS, WHITE
WINE, OYSTER MUSHROOMS, TOMATO

25
- SPECK BELLAMORE

SANGLIER FUMÉ / SMOKED BOAR

23
- PEPPERONATA

SAUCISSES, CHAMPIGNONS, ET POIVRONS
SAUTÉS / SAUSAGE, MUSHROOMS, PEPPERS,
SAUTÉED

25
- GAMBERI E CALAMARI

CREVETTES ET CALAMARS, SAUCE
CALVADOS, CRÈME, FIG / SHRIMPS AND
CALAMARI, CALVADOS, CREAM, DRY FIGS

26
- INSALATA CESARE

SALADE CÉSAR / CEASOR SALAD

16
- COZZE MARINARA

MOULES DANS UNE SAUCE TOMATE ET AIL
/ MUSSELS WITH TOMATO WINE AND
GARLIC

23

PLATS PRINCIPAUX

- LINGUINE BELLAMORE

LINGUINE FRUITS DE MER, CHAMPIGNONS,
VIN BLANC / LINGUINE, WHITE WINE ,
MUSHROOMS AND ASSORTED SEAFOOD

38
- TORTELLINI BONGUSTAIO

TORTELLINI, CRÈME, SAFRAN, PANCETTA
TORTELLINI, CREAM, SAFRAN, PANCETTA

35
- RISOTTO PORCINI

RISOTTO, CHAMPIGNON PORCINI
RISOTTO, PORCINI MUSHROOMS

35
- SPEZZATINO DI MANZO

CUBES DE BŒUF BRAISÉS LENTEMENT AU
VIN ROUGE, AU VERMOUTH ET AUX
OIGNONS MARINÉS /B EEF CUBES SLOWLY
BRAISED WITH RED WINE, VERMOUTH
AND PICKLED ONIONS

52
- SCALLOPINI RIVIERA

ESCALOPE DE VEAU, CRÈME, BRANDY,
PÉTONCLES ET CHAMPIGNONS/ VEAL
SCALLOPINI, CREAM, BRANDY, TOPPED
WITH SCALLOPS AND MUSHROOMS

48
- ANGELLO AL FORNO

AGNEAU MARINÉ À L'HUILE, À L'AIL ET
AU ROMARIN, CUIT AU FOUR /LAMB
MARINATED WITH OIL,GARLIC AND
ROSEMARY BAKED IN THE OVEN

64
- CACCIUCCO

BOUILLABASSE DE FRUIT DE MER ET
POISSONS / SEAFOOD AND FISH
BOUILLABASSE

50
- GAMBERI PROVENCIALE

CREVETTES GÉANT DANS UNE SAUCE À
L'AIL / SHRIMPS IN A GARLIC SAUCE

52

CH SPECIALTIES F

*CE MENU EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER LE SOIR MEME, CERTAINS PLATS POUVANT ETRE REMPLACES PAR D'AUTRES SUGGESTIONS DU CHEF.

*THIS MENU IS SUBJECT TO CHANGE THE NIGHT OF, WITH DISHES THAT ARE SUBSTITUTED WITH OTHER CHEF OPTIONS

ENTRÉES

TRIPPA VITELLO 24

TRIPPE DE VEAU DANS UNE RAGOUT DE TOMATE – VEAL TRIPE IN A TOMATO RAGOUT

PROSCIUTTO E MELONE 25

PROSCIUTTO GARNI DE MELON MARINÉ/ /PROCIUTTO TOPPED WITH MARINATED CANTALOPE

PANCIA DI MAIALE 25

POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE GARNIE DE GREMOLATA – CRISPY PORK BELLY TOPPED WITH GREMOLATA

MOZARELLA BUFALA 25

MOZZARELLA DE BUFFLONNE, MELON D'EAU ET TOMATE SERVIS DANS UNE VINAIGRETTE À LA MENTHE – BUFALO MOZZARELLA, WATERMELON AND TOMATO TOPPED WITH A MINT VINAIGRETTE

PLATS PRINCIPAUX

CAVATELLI BOLOGNESE 36

CAVATELLI DANS UN RAGOUT DE VIANDE GARNIE DE RICOTTA DE BUFALA / CAVATELLI IN A MEAT RAGOUT TOPPED WITH RICCOTTA SI BUFALA

OSSOBUCCO DI VITELLO 58

JARRET VEAUBRAISÉ LENTEMENT À LA TOMATE ET AU CITRON, SERVI SUR UN RISOTTO. – VEAL SHANK BRAISED SLOWLY IN TOMATO, LEMON SERVED ON RISOTTO

CONIGLIO AL FORNO 52

RABBIT, BAKED IN THE OVEN WITH GARLIC ROSEMARY AND WHITE WINE – LAPIN RÔTI AU FOUR À L'AIL, AU ROMARIN ET AU VIN BLANC

MAIALE PIZZAIOLA 52

FILET DE PORC, TOMATES, ÉCHALOTES ET VIN BLANC / PORK FILET, TOMATOE, SHALLOTS AND WHITE WINE