

Nos entrées de la terre

<i>Boulette de viande (1)</i>	9
<i>Salade César</i>	12
<i>Salade roquette et rubans de parmesan</i>	14
<i>Saucisse italienne et rapini sautés</i>	14
<i>Caprese avec fromage de bouffonne</i>	18

Nos entrées de la mer

<i>Moules marinara</i>	14
<i>Cocktail de crevettes</i>	16
<i>Saumon fumé de l'Atlantique</i>	16
<i>Calamars grillés</i>	20
<i>Pieuvre de la méditerranée grillée (4 oz cuite)</i>	24

Les pâtes

Spaghetti puttanesca (<i>Olives, anchois, capres, vin blanc et tomates</i>)	20
Tortellini farcis à la viande (Sauce rosée)	22
Pappardelle montanara (<i>sauce bolognaise et crème</i>)	22
Orecchiette Barese (<i>Rapini et saucisse italienne</i>)	22
Gnocchi di papà (<i>Sauce napoletana et mozzarella</i>)	23
Gnocchi maison au gorgonzola (<i>Fromage bleu italien et crème</i>)	23
Tagliatelle rosée au saumon fumé et caviar (<i>Saumon fumé, échalotes, crème, tomates et caviar</i>)	26
Linguine aux fruits de mer (<i>Sauce marinara</i>)	34

Les assiettes principales

(servi avec pâtes ou légumes)

Scaloppine de veau au gorgonzola	32
Scaloppine de veau à la dijonnaise	32
Poisson frais du marché	32
Ossobuco de veau milanese	40
Crevettes (4) geantes fradiavolo	40
Pieuvre de la mediterrannée grillée (7 oz cuite)	40
Côtelettes (5) d'agneau grillés	42

Desserts

<i>Tartufo glace au Limoncello</i>	9
<i>Tartufo glacé au chocolat</i>	9
<i>Tiramisù</i>	9
<i>Gâteau au limoncello</i>	9
<i>Gâteau au ferrero rocher</i>	9
<i>Gâteau red velvet</i>	9

Boissons

<i>Boisson gazeuse</i>	3
<i>Espresso</i>	4
<i>Cappuccino</i>	5
<i>Eau minérale gazeuse</i>	8
<i>Café Irlandais ou Brésilien</i>	11