

MENU 4 SERVICES AU CHOIX A LA CARTE à partir 45 €
TOUS LES MIDIS: LUNCH 2 SERVICES à 22 € (hors carte)

Antipasti (mises-en-bouches - appetisers)

Antipasto misto (min. 2 pers) (menu +2 €)	16 €
<i>Hors d'œuvres variés / Mixed appetisers</i>	
Frittura mista di calamari e scampi (menu +2 €)	16 €
<i>Friture mixte de calamars et scampis / Mixed fried of squids and prawns</i>	
Classico carpaccio di manzo con grana	15 €
<i>Classique carpaccio de bœuf aux copeaux de Grana / Classic beef carpaccio with Grana chips</i>	
Vitello tonnato (menu +2 €)	16 €
<i>Fines tranches de rôti de veau froid, servies avec une sauce au thon et aux câpres / Thin slices of cold roast veal, served with a tuna sauce with capers</i>	
Sardine ripiene al forno e insalata croquante	16 €
<i>Sardines farcies au four et salade croquante / Sardines stuffed and baked in oven with crispy salad</i>	
Involtini di melanzane alla siciliana (menu +2 €)	16 €
<i>Roulades d'aubergines à la Sicilienne / Eggplant rolls alla Siciliana</i>	
Mozzarella di bufala con Parma (menu +2 €)	18 €
<i>Mozzarella di Bufala et jambon de Parme / Buffalo mozzarella and Parma ham</i>	
Zuppa di patate con capesante e pesto di basilico (menu +2 €)	16 €
<i>Soupe de pommes de terre aux Saint-Jacques et pesto de basilic / Potato soup with Scallops and basil pesto</i>	
Polenta con formaggio e porcini	15 €
<i>Polenta au fromage et cèpes / Polenta with cheese and ceps</i>	
Cozze a la marinara al pomodoro fresco (menu +2 €)	17 €
<i>Moules marinières aux tomates fraîches / Mussels marinara with fresh tomatoes</i>	
Carpaccio di polipo fatto in casa (menu +3 €)	19 €
<i>Carpaccio de poulpe « fait maison » / « Homemade » octopus carpaccio</i>	

Primi piatti (entrées - starters) +2 € en portion plat

Conchiglie a l'amatriciana	15 €
<i>Conchiglie à l'Amatriciana / Conchiglie pasta all'Amatriciana</i>	
Gnocchi al ragout di carne e pomodoro	15 €
<i>Gnocchi de pomme de terre et ragoût de viande et tomates / Gnocchi of potatoes and meat stew with tomatoes</i>	
Spaghetti alle vongole (menu +2 €)	17 €
<i>Spaghetti aux palourdes / Spaghetti with clams</i>	
Fusilli a l'arrabiata	14 €
<i>Fusilli sauce piquante / Fusilli pasta with spicy sauce</i>	
Ravioli ripieni di ricotta al pomodoro zucheratto	15 €
<i>Ravioli farcis de ricotta aux tomates sucrées / Ravioli stuffed with ricotta and sugared tomato</i>	
Linguine aglio e olio alla botarga di tonno	16 €
<i>Linguine ail et huile d'olives à la boutargue de thon / Linguine with garlic and olive oil with tuna bottarga</i>	
Pappardelle ai porcini	17 €
<i>Papardelle aux cèpes / Papardelle pasta with porcini mushrooms</i>	
Torteloni di coniglio e salsa di ceci (menu +2 €)	17 €
<i>Tortelloni farcis au lapin, sauce aux pois chiches / Tortelloni stuffed with rabbit and chickpea sauce</i>	
Risotto alla tartufata	16 €
<i>Risotto à la truffe / Risotto truffle sauce</i>	
Risotto ai porcini	16 €
<i>Risotto aux cèpes / Risotto with ceps</i>	
Risotto con gamberetti e zucchini	18 €
<i>Risotto aux crevettes et courgettes / Risotto with shrimps and zucchini</i>	
Risotto al gorgonzola e pere	17 €
<i>Risotto au Gorgonzola et poires / Risotto with Gorgonzola and pears</i>	

Secondi piatti (plats - main courses)

Fegato alla veneziana e polenta <i>Foie à la Vénitienne et polenta / Liver alla Veneziana and polenta</i>	21 €
Spezzatino di vitello <i>Ragoût de veau / Veal stew</i>	20 €
Carre di agnello al Amarone (menu +5 €) <i>Carré d'agneau à l'Amarone / Rack of lamb with Amarone</i>	28 €
Tagliatta di manzo con rucola e grana (menu +3 €) <i>Tagliata de bœuf au balsamique, roquette et copeaux de Parmesan / Tagliata of beef with balsamic, rucola and Parmesan chips</i>	23 €
Scaloppina di vitello alla valdostana <i>Escalope de veau à la Valdostana (jambon de Parme, sauge et Fontina) / Escalope of veal alla Valdostana (Parma ham, sage and Fontina)</i>	21 €
Osso Bucco e risotto allo zafferano (menu +3 €) <i>Ossobuco et risotto au safran / Ossobuco and saffron risotto</i>	23 €
Scaloppine piccata lombarda <i>Escalopes de veau Piccata Lombarda (sauce au citron) / Veal scoloppine Piccata Lombarda (lemon sauce)</i>	21 €
Mignon di vitello ai porcini (menu +3 €) <i>Mignon de veau aux cèpes / Mignon veal filet with ceps</i>	23 €
Filletto di branzino al forno <i>Filet de bar au four / Fillet of sea bass baked</i>	25 €
Involtini di pesce spada alla siciliano (menu +3 €) <i>Roulades d'espardon à la Sicilienne / Swordfish rolls alla Siciliana</i>	25 €
Zuppa di pesce (menu +3 €) <i>Soupe de poisson / Fish soup</i>	24 €
Misto di crostacei al pomodoro con spaghetti gitara (2 pers.) (menu +6 €) <i>Choix de fruits de mer à la tomate et spaghetti alla chitarra / Selection of seafood with tomato and spaghetti alla chitarra</i>	55 €

Dolce (desserts)

Panna cotta ai frutti di boschi <i>Panna cotta (crème fraîche cuite à la vanille) et son coulis de fruits rouges / Panna cotta (vanilla cooked cream) with red fruit coulis</i>	8 €
Tiramisu al speculose <i>Tiramisu aux « Speculoos » / « Speculoos » tiramisu</i>	8 €
Granita di caffè con brioche <i>Granité de café et brioche / Coffee granita with brioche</i>	9 €
Zabaione al Marsala e fior di latte <i>Sabayon au Marsala et à la Fleur de lait / Marsala and Fiordilatte zabaglione</i>	9 €
Fondente al cioccolato e gelato fior di latte <i>Mœlleux au chocolat et glace à la Fleur de lait / Chocolate fondant and Fiordilatte ice cream</i>	9 €
Scelta di formaggi (menu +2 €) <i>Assortiment de fromages / Selection of cheeses</i>	12 €
Macaron gelato alle castagne <i>Macaron glacé aux marrons / Frozen macaroon with chestnuts</i>	10 €

Servizio e IVA inclusi. / Service et TVA inclus. / Service and VAT included.