

Gastronomie italienne

PASTA e VINO

APPORTEZ VOTRE VIN



ANTIPASTO

Minestrone. pasta è fagioli Bouillon à la tomate, haricots blanc, pâtes, légumes	12	Crevettes grillées Sur branche de romarin frais avec sauce cocktail	19
Bruschetta Mélange chaud de tomates, échalotes & basilic frais	17	Tartare de saumon	19
Potage de saison	11	Tartare de bœuf	19
Bâtonnets de mozzarella maison	18	Escargots Al Aurora Sauce rosé, échalotes & vin blanc	18
Salade César Pasta e Vino	13	Calmars frits maison	19
Verdure saisonnière Vinaigrette balsamique, câpres frites	12	Planche de charcuteries (Pour 2 personnes)	28
Rillettes de canard Oignons caramélisés & dijon	19	Zucchini frits	17

VITELLO

Veau Saltimbocca Alla Romana - Procuito, champignons, crème & vin blanc	38
Veau Sorrentino Champignons portobello, sauce rosée, ail & Brandy	37
Veau Gioconda Pancetta, poireaux, poivrons rouges & tomates fraîches	37
Veau Marsala Demi-glace, Marsala, champignons & crème	37
Osso Bucco Alla Milanese Jarret de veau de lait braisé	40

PESCE & GAMBERETTI

Filet de saumon Saumon frais, sauce citron beurre & vin blanc servi avec pâtes ou légumes	35
Crevettes sautées au Pastis Crevettes déglacées au Pastis, crème & échalotes	37

CARNE

Filet mignon AAA 7 oz. grillé, sauce poivre & porto	50
---	----

SUGGESTION DU CHEF

Votre serveur se fera un plaisir de vous l'expliquer

Tous les plats ci-haut sont servis avec pâtes ou légumes de saison



PASTA


Trio de pâtes
 Inspiration du Chef

32

PolpetteSauce tomate & boulettes de veau
avec oignons

26

Bolognese

Sauce à la viande (veau)

25

ArrabiataSauce tomate, ail, piments forts
& basilic frais

24

GigiSauce rosé, pancetta, champignons
échalotes & Brandy

28

Tortellini de veau 4 fromagesGorgonzola, parmesan, provolone
mozzarella & crème

27

Primavera

Légumes du marché, ail & vin blanc

25

CampagnolaTomates, saucisse, basilic frais
oignons & poivrons rouges

27

CarbonaraCrème, beurre, œuf, pancetta,
parmesan frais & poivre noir

29

ValentinoPancetta, asperges, tomates fraîches
crevettes, crème & vin blanc

30

FerraresePesto, crème, parmesan, 5 crevettes
& tomates séchées

29

Bella CiaoDemi-glace, boulettes de veau,
pancetta, saucisses italiennes,
oignons & champignons

31

PÂTES DE SPÉCIALITÉ

Guanchale brasatoJoue de porc braisée, demi-glace
oignons caramélisés & porto

28

Raviolis de homard

Raviolis farcis de homard, sauce crème

33

Lasagne Émiliana

Sauce rosée au veau

26

GamberettiCrevettes dans une sauce crémeuse
aux poireaux, tomates séchées, ail
& vin blanc

29

PettiniPétoncles, sauce rosée, vodka
échalotes & poivre noir

30



Spaghetti



Fettuccini



Linguine



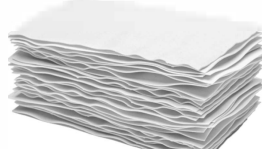
Penne sans gluten



Cassarecci



Pennette



Lasagne



Raviolis

DESSERTS**Chocolat Ferrero Rocher**

Gâteau au chocolat, crème au chocolat, noisettes et biscuit Ferrero Rocher

11

Crème brûlée

À la vanille et aux agrumes

10

Gâteaux aux carottes

Fait maison avec ananas et un glaçage à la crème et vanille

10

Tartufo au chocolat ou au citron

Crème glacée italienne

10

Fromage pomme & caramel

Gâteau au fromage, morceaux de pommes & caramel

11

**Dessert du chef !**Douceur Signature du moment.
Demandez à votre serveur.**BOISSONS****Boisson gazeuse**

4

Espresso

5

Eau en bouteille

5

Espresso double

7

Eau gazéifiée

6

Capuccino

6

Thé glacé

4

Latté

7

Café, thé ou tisane

4

Canari (eau chaude citron)

3

Lait

4

*Assaporare ogni momento
è assaporare la vita stessa.*

*Savourer chaque moment,
c'est savourer la vie elle-même.*

