



MENU TABLE D'HÔTE

INCLUANT: SALADE MAISON OU SOUPE DU JOUR OU MOULES DU CHEF

SPAGHETTINI ALLA BOLOGNESE DI POLLO

(pâtes, sauce à la Bolognese de poulet, sauce tomate)

SPAGHETTINI ALLA BOLOGNESE DI POLLO

(pâtes, sauce à la Bolognese de poulet, sauce tomate)

GNOCCHI CON SALSA AL POMODORO E BASILICO

(gnocchi fait maison; sauce tomate et basilic)

PENNE CON FUNGHI PORCINI , FINE ERBE E DEMI-GLACE

(pâtes, champignons bolets , fines herbes, demi-glace)

RAVIOLI FARCITO CON RICOTTA;MOZZARELLA DI BUFALA, FAVA E SALSA ROSÉE

(ravioli farci avec fromage ricotta; garni avec fromage de bufflone, fèves de marais, sauce rosée)

LINGUINE CON GAMBERI , PEPPERONI ARROSTITI,FUNGHI E OLIO D'OLIVE

(pâtes, crevettes, poivrons rôtis, champignons, huile d'olive)

RISOTTO CON LEGUME

(riz arborio, légumes frais de saison, parmesan)

RISOTTO CON CALAMARI E SALSA AL POMODORO

(riz arborio, calmars, sauce tomate, parmesan)

PETTO DI POLLO SULLA GRIGLIA

(poitrine de poulet au grain sur le gril)

CONIGLIO AL FORNO CON VINO BIANCO E ROSMARINO

(lapin braisé au four avec vin blanc et romarin)

FEGATO DI VITELLO CON SALSA AI FRAGOLI E BALSAMICO

(foie de veau poêlé avec sauce aux fraises et balsamic)

SCALLOPINE DI VITELLO PAILLARDA CON ARUGULA E PARMIGIANO

(escalope de veau sur le gril garni avec tranche de fromage parmesan et salade rocquette)

MEDAGLIONE DI BISONTE CON SALSA AL VINO MARSALA E MIRTILLI

(médailon de bison 6 oz avec sauce aux bleuets et vin marsala)

PESCE FRESCO DEL PESCAIOLO

(poisson frais du jour)

BAVETTE DI MANZO SULLA GRIGLIA CON OLIO DI TARTUFO

(bavette de bœuf angus 8 oz sur le gril avec huile de truffle)

OSSO BUCO DI VITELLO ALLA MILANESE;SERVITO CON RISOTTO PARMIGIANO

(jarret de veau braisé au four avec sauce tomate;servi avec riz arborio au parmesan)

GAMBERI JUMBO SULLA GRIGLIA

(crevettes jumbo sur le gril)

T-BONE DI VITELLO SULLA GRIGLIA

(t-bone de veau 12 oz sur le gril)

ARAGOSTA

(homard 1)

BISTECCA DI MANZO SULLA GRIGLIA

(rib steak angus 16 oz sur le gril)

COSTOLETTE DI VITELLO SULLA GRIGLIA CON SALSA ALLA SENAPE E DIJON

(côtelette de veau 14 oz sur le gril garni avec sauce à la moutarde au grain et dijon)

COSTOLETTE D'AGNELLO SULLA GRIGLIA

(6 côtelettes d'agneau de Nouvelle Zélande sur le gril)

FILET MIGNON SULLA GRIGLIA CON SALSA AL PORTO

(filet mignon angus 8 oz sur le gril avec sauce au porto)