

Entrées - Antipasti

POLPETTA DI CASA Boulette de viande de veau de lait servie dans une sauce tomate avec copeaux de parmesan et basilic frais	9	INSALATA DI RUCOLA E AGRUMI Salade roquette aux agrumes	9
INSALATA CAPRESE Mozzarella di buffala servie avec un mélange de tomates fraîches et tomates cerise confites, basilic frais, huile d'olive et réduction balsamique	16	ZUPPA DEL GIORNO Soupe du jour	7
POLPO ALLA GRIGLIA Pieuvre grillée servie avec tomates cerise mi-séchées, olives et câpres dans un léger bouillon au vin blanc	21	TAVOLINA DI SALUMI (2) Plateau de charcuteries italienne, olives et foccaccia pour 2 personnes	20
ARANCINI ALLA ROMANA Suppli de riz arborio, rempli de fromage parmesan et pecorino, sur une sauce tomate et surmonté d'un pesto de basilique	9	PIATTO DI FORMAGGI (2) Assiette de fromages italiens du moment pour 2 personnes	24

Pâtes - Pasta

	I/2	RÉG.		I/2	RÉG.
PAPPARDELLE AI FUNGHI Pappardelle, pâtes longues et larges faites maison aux champignons	15	24	PENNE ROMANOFF Pâtes servies dans une sauce rosée à la vodka	12	20
GNOCCHI DELLA NONNA Gnocchi à la ricotta faits maison servis dans une sauce tomate, basilic frais avec croquant de prosciutto	14	22	FETTUCCHINE ALLA CARBONARA Pâtes longues et semi larges, jaune d'oeufs, guanciale, fromage romano et parmesan	14	22
RAVIOLI RIPIENI DI ARAGOSTA Raviolis faits maison farcies d'homard et servies dans une sauce légère de bisque d'homard	20	35			

Plats de Résistance - Secondi

FILETTO DI MANZO	36	COSCE DI POLLO BIOLOGICO BRASATO	28
Filet mignon (6 oz) servi dans une sauce au Marsala avec pomme de terre grelot et légumes du marché		Cuisse de poulet biologique, braisée, confit de citron et sauge, crème, p.d.t. grelots rôties et légumes du marché	
PAILLARD DI VITELLO	26	OSSOBUCO LOMBARDA	42
Paillard de veau poêlée avec prosciutto, champignons sauvages et radicchio, avec une sauce de fond de veau et crème		Jarret de veau lentement braisé et servi avec un risotto sauce tomate et basilique	
SAPORI DEL MARE	75	MERLUZZO ALLA PUTTANESCA	28
Plateau de fruits de mer incluant; Queue de homard (1), Pétoncles géantes UIO (2), Crevettes géantes 6-8 (2), Éperlans frits (6) Calmars grillés		Morue poêlée servie avec légumes du marché et sauce alla puttanesca	
		PESCE DEL GIORNO	PM
		Poisson du jour	
		CARNE DEL GIORNO	PM
		Viande du jour	
Option d'ajouter du homard (surplus au prix du marché)	—		

Desserts - Dolci

TIRAMISÙ	8	SFRINGI DI RICOTTA	7
Tiramisu maison dans son pot masson		Beignets à l'italienne faits avec une pâte de ricotta légèrement frite	
DOLCE DI OLIVIER POTIER	9	SEMIFREDDO	8
Création du pâtissier Olivier Potier		Mascarpone glacé du moment	
CANOLI DEL MOMENTO	8		
Classique dessert italien fait avec une coquille de pâte frite en forme de tube et farcie avec ricotta d'inspiration du moment			