





Antipasti

Les Entrées.

 INSALATA ESTIVAL Salade fraîche de tomates saisonnières, concombres, olives siciliennes, vinaigrette citronnée	9	 POLPETTA Boulette de viande maison, sauce tomate, copeaux de parmigiano	9
 BURRATINA Fromage burratina avec pesto de basilic (maison), noix de pins et tomates saisonnières	18	 POLPO GRIGLIATO Pieuvre grillée, tomates cerise mi-séchées, olives et câpres dans un léger bouillon au vin blanc	22

Pasta

Les Pâtes.

	PETITE PORTION	PORTION RÉG.		PETITE PORTION	PORTION RÉG.
SPAGHETTINI FRUTTI DI MARE Spaghettini, crevettes, homard, pétoncles, tomates fraîche, basilic et vin blanc	20	35	PENNE ROMANOFF Penne sauce tomate avec crème et fromage, le tout sauté à la Vodka	12	20
GNOCCHI BUFALA Gnocchi maison au fromage ricotta, sauce tomate et mozzarella di Bufala	14	24	FETTUCINE DEL BOSCO Pâtes maison aux truffes, champignons sauvages, crème, fond de veau, fromage pecorino romano et parmigiano	15	25



*PÂTES SANS GLUTEN SUR DEMANDE

Carne e Pesce

Les Viandes et Poissons.



COTOLETTA DI VITELLO Côte de veau poêle servi avec frits au parmesan	45	SAUMON CUIT À LA TORCHE Saumon servi avec un sauté de pancetta, petits pois et asperges	28
PAILLARD DI VITELLO Paillarde de veau de lait grillée, sauce légèrement crémeuse aux champignons, prosciutto et radicchio. Servi avec légumes du marché	26	MERLUZZO Morue poêlée avec haricots blancs braisés, poivron rotis et noisettes croquantes	34
AUBERGINE GRILLÉE Aubergine grillée avec gremolata, pistaches, tomates cerises rôties au four et mozzarella di bufala	22	GAMBERO GRIGLIATO Crevettes (13/15) grillées à l'ail, piment forts, nectarines, feuillages amers, citron mariné et farro	28