

ZUPPE

RIBOLLITA
SOUPE DE LEGUMES FRAIS, FACON TOSCANE
FRESH VEGETABLE SOUP TUSCAN STYLE
30

MEZZE LUNE DI VITELLO IN BRODO
RAVIOLIS DE VEAU MAISON DANS UN BOUILLON DE VEAU
HOME MADE VEAL RAVIOLI IN A VEAL BROTH
30

ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE
AUBERGINES PARMIGIANA
EGGPLANT PARMIGIANA
30

PROSCIUTTO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI CON MELONE
JAMBON DE PARME AGE DE PLUS DE 24 MOIS ET MELON "CANTALOUPE"
24 MONTHS AGED PARMA'S PROSCIUTTO AND "CANTALOUPE" MELON
34

GRIGLIATA DI MARE
CALAMARS, CREVETTES, ST JACQUES, LEGUMES GRILLES ET VINAIGRETTE AU CITRON
GRILLED BABY CALAMARI, SHRIMPS, SCALOPS, GRILLED VEGETABLES IN A LEMON DRESSING
36

FRITTO MISTO
FRITURES DE CALAMARS, CREVETTES, PETIT POISSONS, LEGUMES, MAYO MAISON
DEEP FRIED CALAMARI, SHRIMP, BABY FISHES, VEGETABLES, HOME MADE MAYO
34

POLPO ALLA GRIGLIA
POULPE GRILLE, CAPRES, OLIVES NOIRES ET SAUCE TOMATE EPICEE
GRILLED OCTOPUS, CAPERS, BLACK OLIVES IN SPICY TOMATO SAUCE
34

CARPACCIO DI MANZO
CARPACCIO DE FILET DE BOEUF, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN, VINAIGRETTE AU CITRON
PRIME BEEF FILET CARPACCIO, RUCOLA AND SHAVED PARMIGIANO IN A LEMON DRESSING
36

CARPACCIO DI CAPESANTE
CARPACCIO DE SAINT JACQUES, CREVETTE ROUGE, SAUCE YUZU
SCALLOPS CARPACCIO, RED SHRIMP, YUZU SAUCE
38

INSALATE

INSALATA FAVORITA

SALADE MIXTE AVEC TOMATES, CAROTTES ET MOZZARELLA
MIXED SALAD WITH TOMATOES, CARROTS AND FRESH MOZZARELLA
26

RUGHETTA, RADICCHIO E REGGIANO
ROQUETTE, CHICOREE ET PARMESAN REGGIANO
RUCOLA, RADICCHIO WITH PARMIGIANO REGGIANO
26

CAPRESE CON LA BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA
MOZZARELLA BUFALA , TOMATES CERISES, BASILIC ET JAMBON DE PARME
FRESH BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PARMA'S PROSCIUTTO
40

INSALATA DI CARCIOFINI NOVELLI E SCAGLIE DI REGGIANO
SALADE DE JEUNES ARTICHAUTS CRUS, PARMESAN REGGIANO, VINAIGRETTE AU CITRON
RAW BABY ARTICHOKE SALAD, PARMIGIANO REGGIANO IN A LEMON DRESSING
30

RISOTTI

(RISO ACQUARELLO)

FUNGHI PORCINI
RISOTTO AUX CEPES
PORCINI MUSHROOM RISOTTO
38

ROSMARINO CON SPEZZATINO DI CINGHIALE
RISOTTO AU ROMARIN AVEC SANGLIER BRAISE
ROSEMARY RISOTTO WITH BRAISED WILD BOAR
40

PESCATORA
RISOTTO AUX FRUITS DE MER
SEAFOOD RISOTTO
40

SCAMPI E ASPARAGI
RISOTTO AU SAFRAN AVEC LANGOUSTINES, CREVETTES ET ASPERGES
SAFFRON RISOTTO WITH LANGOSTINI, SHRIMPS AND ASPARAGUS
40

PASTE

SPAGHETTI CARBONARA

SPAGHETTIS AU LARD DE NORCIA, ŒUFS, POIVRE NOIR ET FROMAGE PECORINO
SPAGHETTI WITH GUANCIALE FROM NORCIA, EGGS, BLACK PEPPER AND PECORINO CHEESE
36

GNOCCHI FATTI IN CASA

GNOCCHI MAISON, SAUCE AU CHOIX
HOME MADE GNOCCHI, CHOICE OF SAUCE
36

RAVIOLI AL POMODORO

RAVIOLIS MAISON A LA RICOTTA ET AUX EPINARDS, SAUCE TOMATE ET BASILIC
HOME MADE RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI IN A TOMATO BASIL SAUCE
38

PENNE ALL'ARRABBIATA

PENNE AVEC SAUCE TOMATE EPICEE
PENNE IN A SPICY TOMATO SAUCE
30

CACIO E PEPE

TONNARELLI MAISON AU POIVRE NOIR ET AU FROMAGE PECORINO
HOMEMADE TONNARELLI WITH BLACK PEPPER AND PECORINO CHEESE
36

RIGATONI AMATRICIANA

RIGATONI AVEC PANCETTA, FROMAGE PECORINO ET SAUCE TOMATE
RIGATONI WITH PANCETTA, PECORINO CHEESE IN A TOMATO SAUCE
36

FETTUCCINE BOLOGNESE

FETTUCCINE MAISON, SAUCE BOLOGNAISE TRADITIONNELLE
HOME MADE FETTUCCINE WITH BOLOGNESE SAUCE
38

RAVIOLI DI VITELLO AI PORCINI

RAVIOLIS DE VEAU MAISON AUX CEPES
HOME MADE VEAL RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOM
38

FETTUCCINE AL RAGU' DI PANTANEGRA

FETTUCCINE MAISON AU PORC IBERIQUE DANS UN RAGOUT A BLANC
HOMEMADE FETTUCCINE WITH IBERIAN PORK IN A WHITE RAGU'
38

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER
MIXED SEAFOOD SPAGHETTI
38

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA

SPAGHETTI A LA LANGOUSTE FRAICHE LOCALE ET TOMATES CERISES
SPAGHETTI WITH FRESH LOCAL LOBSTER AND CHERRY TOMATOES
40

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

SPAGHETTI A LA POUTARGUE ET TOMATES CERISES
SPAGHETTI BOTTARGA AND CHERRY TOMATOES
40

CARNI

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE
ESCALOPES DE VEAU, SAUCE CITRON
VEAL SCALOPPINE IN A LEMON SAUCE
42

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
ESCALOPES DE VEAU, PROSCIUTTO, SAUGE, ET SAUCE AU VIN BLANC
VEAL SCALOPPINE, PROSCIUTTO, SAGE, IN A WHITE WINE SAUCE
46

SPEZZATINO DI MANZO E VEGETALI
RAGOÛT DE BOEUF ET DE LÉGUMES CUIT LENTEMENT À L'ITALIENNE
SLOW COOKED BEEF AND VEGETABLES STEW
46

GALLETTO AL MATTONE
COQUELET EN CRAPAUDINE ET AU ROMARIN, PRESSE SUR GRILL DE PIERRE LAVIQUE
ROSEMARY CHAR-GRILLED BONELESS BABY CHICKEN
46

AGNELLO IN CROSTA
CARRE D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES AROMATIQUES
RACK OF LAMB IN FINE HERBS CRUST
48

NODINO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA
COTE DE VEAU GRILLEE, SAUCE AU BEURRE ET SAUGE
12 OZ GRILLED VEAL CHOP, WITH BUTTER AND SAGE SAUCE
58

MILANESE DI VITELLO CON L'OSSO "ORECCHIO D'ELEFANTE"
COTE DE VEAU "MILANESE" AVEC ROQUETTE ET TOMATES CERISES
VEAL CHOP "MILANESE" WITH RUCOLA AND CHERRIES TOMATOES
60

FILETTO DI MANZO AI PORCINI O AL PEPE VERDE
FILET DE BOEUF GRILLE, SAUCE AUX CEPES OU AU POIVRE VERT
8 OZ PRIME GRILLED FILET OF BEEF IN A PORCINI SAUCE OR IN A GREEN PEPPERCORN SAUCE
60

PESCI

(NOTRE SELECTION DE POISSONS EST BASEE SUR LE MARCHÉ QUOTIDIEN)
(OUR FISH SELECTION IS BASED ON THE DAILY MARKET)

"CACIUCCO" ALLA LIVORNESE
SOUPE DE POISSONS ET CRUSTACES AVEC SAUCE TOMATE EPICÉE
FISH AND CRUSTACEANS STEW IN A SPICY TOMATO SAUCE
50

CONTORNI - SIDE DISHES - PLATS D'ACCOMPAGNEMENT
PUREE DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE NOIR / MASHED POTATOES WITH BLACK TRUFFLE
BROCCOLIS VAPEUR / STEAMED BROCCOLI
POMMES DE TERRE ROTIES AU ROMARIN / ROASTED ROSEMARY POTATOES
LÉGUMES DU JOUR / VEGETABLES OF THE DAY