

## ZUPPE

RIBOLLITA  
SOUPE DE LEGUMES FRAIS, FACON TOSCANE  
FRESH VEGETABLE SOUP TUSCAN STYLE  
40

MEZZE LUNE DI VITELLO IN BRODO  
RAVIOLIS DE VEAU MAISON DANS UN BOUILLON DE VEAU  
HOME MADE VEAL RAVIOLI IN A VEAL BROTH  
40

## ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE  
AUBERGINES PARMIGIANA  
EGGPLANT PARMIGIANA  
40

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  
42

GRIGLIATA DI MARE  
CALAMARS, CREVETTES, ST JACQUES, LEGUMES GRILLES ET VINAIGRETTE AU CITRON  
GRILLED BABY CALAMARI, SHRIMPS, SCALOPS, GRILLED VEGETABLES IN A LEMON DRESSING  
44

FRITTO MISTO  
FRITURES DE CALAMARS, CREVETTES, PETIT POISSONS, LEGUMES, MAYO MAISON  
DEEP FRIED CALAMARI, SHRIMP, BABY FISHES, VEGETABLES, HOME MADE MAYO  
40

POLPO ALLA GRIGLIA  
POULPE GRILLE, CAPRES, OLIVES NOIRES ET SAUCE TOMATE EPICEE  
GRILLED OCTOPUS, CAPERS, BLACK OLIVES IN SPICY TOMATO SAUCE  
42

## CRUDI

CARPACCIO DI SPIGOLA  
CARPACCIO DE BAR MÉDITERRANÉEN DANS UNE VINAIGRETTE AU CITRON  
MEDITERRANEAN LINE CAUGHT SEA BASS CARPACCIO IN A LEMON DRESSING  
48

CARPACCIO DI CAPESANTE  
CARPACCIO DE SAINT JACQUES, CREVETTE ROUGE, SAUCE YUZU  
SCALLOPS CARPACCIO, RED SHRIMP, YUZU SAUCE  
48

TARTARA DI MANZO AL COLTELLO  
TARTARE DE FILET DE BOEUF, FACON ISOLA  
PRIME BEEF FILET TARTAR, L'ISOLA STYLE  
48

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  
48

# INSALATE

## INSALATA FAVORITA

SALADE MIXTE AVEC TOMATES, CAROTTES ET MOZZARELLA  
MIXED SALAD WITH TOMATOES, CARROTS AND FRESH MOZZARELLA  
34

RUGHETTA, RADICCHIO E REGGIANO  
ROQUETTE, CHICOREE ET PARMESAN REGGIANO  
RUCOLA, RADICCHIO WITH PARMIGIANO REGGIANO  
36

BUFALA CAMPANA, PROSCIUTTO DI PARMA, POMODORI CILIEGINO  
MOZZARELLA BUFALA, TOMATES CERISES, BASILIC ET JAMBON DE PARME  
FRESH BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PARMA'S PROSCIUTTO  
50

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  
44

INSALATA DI LANGOSTINI E CANNELLINI  
SALADE DE LANGOUSTINES, HARICOTS CANNELLINI, TOMATES CERISES, CÉLERI ET  
VINAIGRETTE AU CITRON  
LANGOSTINI SALAD, CANNELLINI BEANS, CHERRY TOMATOES, CELERY IN A LEMON DRESSING  
48

# RISOTTI

(RISO ACQUARELLO)

FUNGHI PORCINI  
RISOTTO AUX CEPES  
PORCINI MUSHROOM RISOTTO  
46

ROSMARINO CON SPEZZATINO DI CINGHIALE  
RISOTTO AU ROMARIN AVEC SANGLIER BRAISE  
ROSEMARY RISOTTO WITH BRAISED WILD BOAR  
46

PESCATORA  
RISOTTO AUX FRUITS DE MER  
SEAFOOD RISOTTO  
50

SCAMPI E ASPARAQI  
RISOTTO AU SAFRAN AVEC LANGOUSTINES, CREVETTES ET ASPERGES  
SAFFRON RISOTTO WITH LANGOSTINI, SHRIMPS AND ASPARAGUS  
48

## 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  
48

### GNOCCHI FATTI IN CASA

GNOCCHI MAISON, SAUCE AU CHOIX  
HOME MADE GNOCCHI, CHOICE OF SAUCE  
46

### 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  
44

### PENNE ALL'ARRABBIATA

PENNE AVEC SAUCE TOMATE EPICEE  
PENNE IN A SPICY TOMATO SAUCE  
38

### CACIO E PEPE

TONNARELLI MAISON AU POIVRE NOIR ET AU FROMAGE PECORINO  
HOMEMADE TONNARELLI WITH BLACK PEPPER AND PECORINO CHEESE  
42

### TONNARELLI AL PACHINO APPASSITO, TIMO E SCAGLIE DI REGGIANO

TONNARELLI MAISON AUX TOMATES CERISES CONFITES, THYM ET PARMESAN REGGIANO  
HOME MADE TONNARELLI WITH CONFIT CHERRY TOMATOES, THYME, PARMIGIANO REGGIANO  
40

### RIGATONI AMATRICIANA

RIGATONI AVEC PANCETTA, FROMAGE PECORINO ET SAUCE TOMATE  
RIGATONI WITH PANCETTA, PECORINO CHEESE IN A TOMATO SAUCE  
40

### FETTUCCINE BOLOGNESE

FETTUCCINE MAISON, SAUCE BOLOGNAISE TRADITIONNELLE  
HOME MADE FETTUCCINE WITH BOLOGNESE SAUCE  
46

### RAVIOLI DI VITELLO AI PORCINI

RAVIOLIS DE VEAU MAISON AUX CEPES  
HOME MADE VEAL RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOM  
46

### FETTUCCINE AL RAGU' DI PANTANEGRA

FETTUCCINE MAISON AU PORC IBERIQUE DANS UN RAGOUT A BLANC  
HOMEMADE FETTUCCINE WITH IBERIAN PORK IN A WHITE RAGU'  
48

### SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER  
MIXED SEAFOOD SPAGHETTI  
50

### SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA

SPAGHETTI A LA LANGOUSTE FRAICHE LOCALE ET TOMATES CERISES  
SPAGHETTI WITH FRESH LOCAL LOBSTER AND CHERRY TOMATOES  
50

### SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

SPAGHETTI A LA BOTTARGUE ET TOMATES CERISES  
SPAGHETTI BOTTARGA AND CHERRY TOMATOES  
52

## CARNI

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE  
ESCALOPES DE VEAU, SAUCE CITRON  
VEAL SCALOPPINE IN A LEMON SAUCE  
50

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA  
ESCALOPES DE VEAU, PROSCIUTTO, SAUGE, ET SAUCE AUVIN BLANC  
VEAL SCALOPPINE, PROSCIUTTO, SAGE, IN A WHITE WINE SAUCE  
52

" LA BATTUTA "  
ENTRECÔTE FINEMENT BATTUE ET POÊLÉS AVEC TOMATES CERISES, AIL ET ROMARIN  
FINELY POUNDED AND PAN-FRIED N.Y. STEAK, CHERRY TOMATOES AND ROSEMARY  
90

GALLETTO AL MATTONE  
COQUELET EN CRAPAUDINE ET AU ROMARIN, PRESSE SUR GRILL DE PIERRE LAVIQUE  
ROSEMARY CHAR-GRILLED BONELESS BABY CHICKEN  
52

AGNELLO IN CROSTA  
CARRE D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES AROMATIQUES  
RACK OF LAMB IN FINE HERBS CRUST  
65

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  
80

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  
80

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  
75

## PESCI

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

"CACIOTTO" ALLA LIVORNESE  
SOUPE DE POISSONS ET CRUSTACES AVEC SAUCE TOMATE EPICEE  
FISH AND CRUSTACEANS STEW IN A SPICY TOMATO SAUCE  
70

CONTORNI - SIDE DISHES - PLATS D'ACCOMPAGNEMENT  
PUREE DE POMMES DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE / BROCCOLIS VAPEUR / POMMES DE  
TERRE ROTIES AU ROMARIN / LEGUMES DU JOUR  
MASHED POTATOES EXTRA VIRGIN OLIVE OIL / STEAMED BROCCOLI / ROASTED ROSEMARY  
POTATOES / VEGETABLES OF THE DAY