

ZUPPE

RIBOLLITA
SOUPE DE LEGUMES FRAIS, FACON TOSCANE
FRESH VEGETABLE SOUP TUSCAN STYLE
36

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
52

CARPACCIO DI CAPESANTE
CARPACCIO DE SAINT JACQUES, CREVETTE ROUGE, SAUCE YUZU
SCALLOPS CARPACCIO, RED SHRIMP, YUZU SAUCE
58

TARTARA DI MANZO AL COLTELLO
TARTARE DE FILET DE BOEUF, FACON ISOLA
PRIME BEEF FILET TARTAR, L'ISOLA STYLE
58

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
54

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 AU VIN 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 MATTONI
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 MARCHE 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