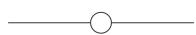
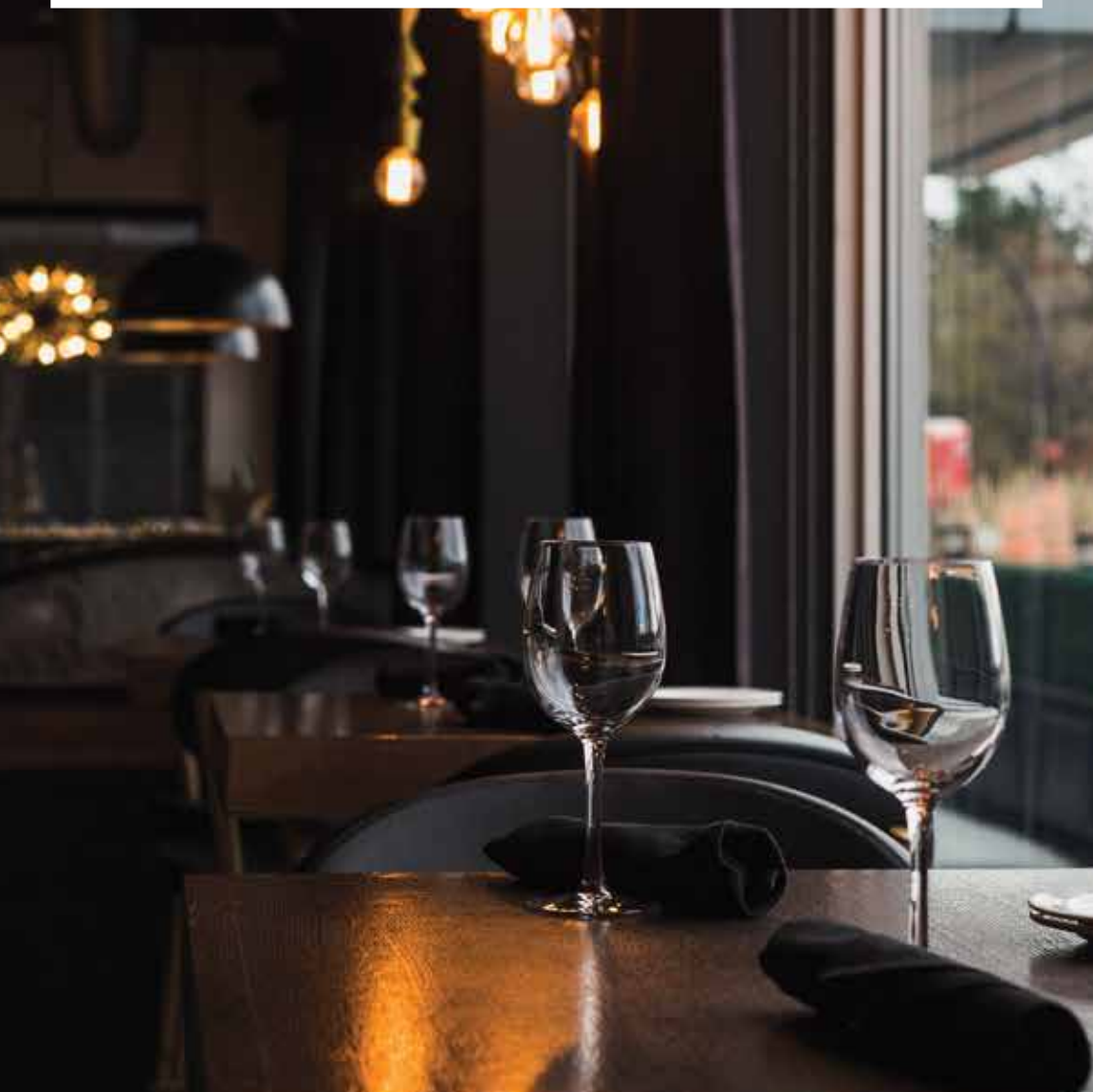


Menu pour emporter



Take out menu



Antipasti – Entrées

Arancini (3)	14
<i>Croquettes de risotto au fromage servies avec velouté de tomates. Risotto croquettes stuffed with cheese served with a creamy tomato sauce.</i>	
Calamari fritti	16
<i>Calmars frits servis avec mayonnaise aux poivrons rouges grillés. Fried calamari served with a red bell pepper mayonnaise.</i>	
Polpo alla griglia	21
<i>Pieuvre marinée à l'ail, fines herbes et citron servie avec salade haricots blanc et tomate cerise. Octopus marinated with garlic, herbs and lemon served with kidney beans and cherry tomato salad.</i>	
Polpetta	14
<i>Trois boulettes de viandes italiennes servies avec sauce tomates. Three italian meat balls served with tomato sauce.</i>	
Brushetta	13
<i>Crostinis garnis de tomates, poivrons, fines herbes, oignons, fromage parmesan et huile d'olive. Crostinis topped with a mix of tomatoes, peppers, herbs, onions, parmesan and olive oil.</i>	

Insalata

La Squadra	15
<i>Roquette, betteraves rôties, noix de Grenoble confites, vinaigrette aux agrumes, copeaux de parmesan et fromage de chèvre. Arugula, roasted beets, candied walnuts, citrus vinaigrette, parmesan shavings and goat cheese.</i>	
Gesar	14
<i>Laitue romaine, lardons chaud, croutons, parmesan et vinaigrette maison. Lettuce, warm bacon, crouton, parmesan cheese, homemade salad dressing.</i>	
Verde	12
<i>Salade mixte servie avec carottes, oignons et vinaigrette maison. Mixed green salad, carrots, onion, and house dressing.</i>	
Burrata Caprese	15 24
<i>Roquette, basilic, fromage burrata, tomates cerise, huile d'olive et réduction balsamique, fleur de sel et citron. Arugula, basil, burrata cheese, cherry tomatoes, olive oil, balsamic reduction, salt flower and lemon.</i>	

Pesce

Salmone fromaggio di capra	32
<i>Filet de saumon rôti, sauce crémeuse au fromage de chèvre, tomate séchées, épinards servi sur nid d'orzo. Roasted salmon filet, creamy goat cheese sauce, sun dried tomatoes, spinach and orzo.</i>	
Risotto ai gamberi	35
<i>Crevettes, riz Arborio, basilic, citron, fond de volaille et fromage parmesan. Shrimps, Arborio rice, basil, poultry stock, lemon and parmesan cheese.</i>	

Pasta

Lasagna La Squadra	23
Sauce bolognaise, mélange de fromage et sauce béchamel. <i>Bolognese sauce, mixed cheeses and béchamel.</i>	
Linguini Louisiane	28
Crevettes, oignons vert, sauce rosé, vin blanc et beurre à l'ail. <i>Shrimps, green onions, rosé sauce, white wine and garlic butter.</i>	
Linguini frutti di mare (crema o di pomodoro)	30
Crevettes, moules, pétoncles, palourdes, oignon vert, vin blanc et beurre à l'ail. <i>Shrimps, mussels, clams, scallops, green onion, garlic, white wine and garlic butter.</i>	
Linguini Primavera	23
Oignons, poivron, champignons, brocoli, courgettes, carottes, fenouil, tomates cerise, épinards, huile d'olive et vin blanc. <i>Onions, peppers, mushrooms, brocoli, zucchinis, carrots, fennel, cherry tomatoes, spinach, parmesan, olive oil and white wine.</i>	
Tagliatelle alla amatriciana	24
Huile d'olive, lardons, ail, vin blanc, oignons et sauce tomate épicée. <i>Olive oil, bacon, garlic, white wine, onions and spicy tomato sauce.</i>	
Penne calabrese	22
Huile d'olive, oignons rouges, poivrons rouges rôtis, vin blanc, basilic, persil, saucisses italiennes fortes, sauce tomate, piment chili broyés. <i>Olive oil, bacon, red onions, roasted red peppers, white wine, basil, parsley, hot italian sausages, tomato sauce, crushed chili pepper.</i>	
Polpette di spaghetti	23
Sauce tomate servie avec boulettes de viandes italienne. <i>Tomato sauce served with Italian meat balls.</i>	
Tagliatelle ai funghi selvatici	23
Champignons sauvages, échalotes, vin blanc, parmesan, huile de truffe blanche et fond de volaille. <i>Wild mushrooms, shallots, white wine, parmesan, white truffle oil and poultry stock.</i>	
Penne al pesto	21
Petit pois, crème, pesto, vin blanc, ail, poivron grillé et parmesan. <i>Peas, cream, pesto, white wine, garlic, grilled pepper and parmesan.</i>	
Penne agli spinaci	23
Vin blanc, huile d'olive, parmesan, oignon, ail, poivrons grillés, tomates séchés, épinards et fromage de chèvre. <i>White wine, olive oil, onions, garlic, grilled pepper, sun dried tomatoes, spinach and goat cheese.</i>	

Tous nos plats de pâtes peuvent être substitué sans gluten pour 3 \$.

All of our pasta dishes may be substituted for gluten-free for \$3.

Carnes

- Parmigiana di pollo** 27
Poulet pané, nappé de sauce tomate et garni de fromage et servi avec spaghetti sauce tomate.
Breaded chicken topped with tomato sauce garnish with cheese and served with spaghetti tomato sauce.
- Scaloppina al marsala** 30
Escalopes de veau, vin marsala, champignons et oignon vert, demi-glace, servies avec légumes et bucatini aux poivres et parmesan.
Veal cutlets, marsala wine, mushrooms, green onions, demi-glace served with vegetables and bucatini pepper and parmesan.
- Piccata al limone** 28
Escalopes de veau, sauce au vin blanc, beurre, câpres et citron servies avec légumes et pomme de terre rissolé.
Veal cutlets, white wine sauce, capers and lemon, served with vegetables and olive oil spaghetti.
- Pollo osceno** 27
Poitrine de poulet marinée grillée, origan, persil et citron servie avec légumes, pomme de terre et sauce crémeuse citron oignon verts.
Marinated and grilled chicken breast, oregano, lemons, capers, served with vegetables, sautéed potatoes and creamy lemon and green onion sauce.
- Quaglie ripene** 35
Caille farcie aux champignons sauvages, parfumé d'huile de truffe blanche, servie avec risotto au parmesan.
Quail stuffed with wild mushrooms and truffle oil, served with a parmesan risotto.
- Carré di agnello** 42
Carré d'agneau mariné aux herbes, servies avec sauce demi-glace, purée de panais basilic et légumes.
Rack of lamb marinated in herbs, served with a demi-glace sauce, parsnip and basil purée and vegetables.

Dolce

- Torta della nonna** 9
- Gâteau aux 3 chocolats | Three chocolate cake** 9
- Gâteau au fromage | Cheese cake** 9