

Zuppe

Soupe du jour 7,00\$
Soup of the day

Antipasti

Insalata del Giardino 12,00\$
Verdure, olive, légume saisonier ou mariné, vinaigrette maison
Mixed green, olive, seasonal or home pickled vegetable, house dressing

Arancini 14,00\$
Risotto panné, mozzarella, sauce 'San Marzano'
Breaded risotto, mozzarella, 'San Marzano' sauce

Insalata di Giulio Cesare 16,00\$
Laitue romaine, guanciale, crouton de focacca, pecorino romano
Romain, guanciale, focaccia crouton, pecorino romano

Polpette all' Amatriciana 16,00\$
Sauce tomate, pecorino romano, guanciale
Tomato sauce, pecorino romano, guanciale

Tartare di Salmone 16,00\$
Tartare de saumon, fenouil, capre, olive, échalote, orange, basilic
Salmon tartare, fennel, caper, olive, shallots, orange, basil

Burrata e pane con Lievito Madre 18,00\$
Radicchio, amande, poire, vinaigre balsamique
Radicchio, almond, pear, balsamic vinegar
Ou Or
Broccolini, bagna cauda et citron mariné
Broccolini, bagna cauda, preserved lemon

Polpo alla Griglia 19,00\$
Pieuvre, topinambour, échalotte, persil, citron grillé
Octopus, sunchoke, shallots, parsley, charred lemon

Carpaccio di Manzo 19,00\$
Boeuf, radicchio, amande, poire, Gorgonzola
Beef, radicchio, almond, pear, Gorgonzola

Ampolla Di Frutti di Mare 20,00\$
Poisson, fruits de mer, sauce tomate, coulis de persil, pain grillé
Fish, sea food, tomato sauce, parsley coulis, grilled bread

Pasta

Spaghetti Pomodoro e Basilico 20,00\$
Huile d'olive, tomate, basilic
Olive oil, tomato, basil

Penne all' Arrabbiata 21,00\$
Ail, chili, tomate, persil
Garlic, chili, tomato, parsley

Fettuccine alla Bolognese 25,00\$
Sauce Bolognese, mousse de pecorino romano
Bolognese sauce, pecorino romano mousse

Tagliatelle ai Funghi 26,00\$
Champignon sauvage, cèpe séché, sauce 'tartufata', persil
Wild mushroom, dried porcini, 'tartufata' sauce, parsley

Spaghetti alla Carbonara 26,00\$
Guanciaie, jaune d'oeuf, pecorino romano, poivre noir
Guanciaie, egg yolk, pecorino romano, black pepper

Linguine alle Vongole 28,00\$
Ail, chili, palourde, persil, lime
Garlic, chili, clams, parsley, lime

Risotto Ai Frutti di Mare 30,00\$
Fruit de mer, tomate, zeste de citron
Seafood, tomato, lemon zeste

Carne e Pesce

Salmone e Finocchi 26,00\$
Saumon, gratin de fenouil, olive, oignon rouge, salsa 'San Marzano'
Salmon, fennel gratin, olive, red onion, salsa 'San Marzano'

Merluzzo e Peperoni 26,00\$
Morue, salsa de poivrons rouge, onion vert, bouillon d'ail noir
Cod, red pepper salsa, green onion, black garlic broth

Pollo alla Puttanesca 27,00\$
Cuisse de poulet, tomate, capre, olive, anchoi, ail, pomme de terre ratte
Chicken thigh, tomato, capers, olive, anchovy, garlic, fingerling potato

Scaloppine alla piccata 28,00\$
Escalope de veau, sauce beurre citron, capre, broccolini
Veal cutlet, lemon butter sauce, capers, broccolini

Risotto a la Milanese 36,00\$
Risotto parmesan, saffran, osso buco de veau braisé, sarrasin, romarin
Parmesan, saffron risotto, braised veal osso buco, buckwheat, rosemary

Cotoletta alla Milanese 40,00\$
Cote de veau pannée, salsa "San Marzano", aioli, salade verte
Breaded veal chop, 'San Marzano' salsa, aioli, green salad

Menu Découverte

Tartare di Salmone

saumon, fenouil, orange, basilic, capres
salmon, fennel, orange, basil, capers

Vin / Wine : Moscato D'Asti DOCG, Belb 2016, Mongioia

Carpaccio di Manzo

boeuf, radicchio, amande, poire, gorgonzola
beef, radicchio, almond, pear, gorgonzola

Vin / Wine : Marche Rosso IGT, Sangiovese 2016, Vignedileo

Risotto Ai Frutti di Mare

riz carnaroli, fruit de mer, tomate, zeste de citron
carnaroli rice, seafood, tomato, lemon zeste

Vin / Wine : Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC classico, Le Piaole 2018, Tenuta dell'Ugolino

Scaloppine alla Piccata

veau, sauce beurre citron, capre, brocolini
veal, lemon butter sauce, caper, brocolini

Vin / Wine : Controguerra DOC, Pecorino 2018, Illuminati

Sorbetto

sorbet au citron, huile d'olive, basilic, poivre timut
lemon sorbet, olive oil, basil, timut pepper

Ciocolato e Pere

mousse au chocolat, poire, noix de pin
chocolate mousse, pear, pine nuts

Vin / Wine : Delle Venezia Bianco IGT, Rebus 2013, Gradis'Ciutta

Menu 65,00\$, 35,00\$ pour l'accord mets et vins optionnel / \$65 menu, \$35 optional wine pairings
Pour toute la table seulement / For all the table only