

## **Zuppe – soupes**

**Soupe du jour / Soup of the Day** 6

## **Antipasti – entrées**

**Arancini** 14

Croquettes de risotto farcies au mozzarella servies avec une sauce San Marzano  
*Risotto croquettes stuffed with mozzarella served with a San Marzano sauce*

**Insalata del Giardino** 12

Verdure, olives, légumes saisonniers ou marinés, vinaigrette maison  
*Mixed greens, olives, seasonal or home pickled vegetable, homemade vinaigrette*

**Insalata di Giulio Cesare** 16

Laitue romaine, guanciale, croûtons de focaccia, fromage pecorino romano  
*Lettuce, guanciale, focaccia croutons, pecorino romano cheese*

**Polpo alla Griglia** 19

Pieuvre, pommes de terre, topinambours, échalottes, romarin, citron grillé  
*Octopus, potatoes, sunchokes, shallots, rosemary, grilled lemon*

**Tartare di Salmone** 16

Tartare de saumon, fenouil, échalotes, câpres, olives, oranges, basilic  
*Salmon tartare, fennel, shallots, capers, olives, oranges, basil*

**Polpette all' Amatriciana**

16

Sauce tomate, fromage pecorino romano, guanciale  
*Tomato sauce, pecorino romano cheese, guanciale*

**Carpaccio di Manzo** 19

Boeuf, radicchio, amandes, poire, fromage gorgonzola  
*Beef, radicchio, almond, pear, gorgonzola cheese*

**Ampolla di Frutti di Mare** 20

Poisson, fruits de mer, sauce tomate, coulis de persil, pain grillé  
*Fish, seafoods, tomato sauce, parsley coulis, toasted bread*

## Primi

<b>Spaghetti Pomodoro e Basilico</b>	<b>20</b>
<i>Huile d'olive, tomates, basilic</i> <i>Olive oil, tomatoes, basil</i>	
<b>Penne all' Arrabbiata</b>	<b>21</b>
<i>Chili, tomates, ail</i> <i>Chili, tomatoes, garlic</i>	
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	<b>26</b>
<i>Guanciale, jaune d'œuf, fromage pecorino romano, poivre noir</i> <i>Guanciale, egg yolk, pecorino romano cheese, black pepper</i>	
<b>Linguine alle Vongole</b>	<b>28</b>
<i>Palourdes, ail, chili, persil, lime</i> <i>Clams, garlic, chili, parsley, lime</i>	
<b>Risotto ai Frutti di Mare</b>	<b>30</b>
<i>Fruits de mer, tomates, zeste de citron</i> <i>Seafoods, tomatoes, lemon zest</i>	
<b>Tagliatelle ai Funghi</b>	<b>26</b>
<i>Champignons sauvages, cèpes séchés, huile de truffe, persil</i> <i>Wild mushrooms, dried porcini mushrooms, truffle oil, parsley</i>	

## Secondi

<b>Salmone</b>	<b>26</b>
<i>Saumon, gratin de fenouils, olives noires, oignon rouge, salsa verde</i> <i>Salmon, fennel gratin, black olives, red onion, salsa verde</i>	
<b>Scaloppine alla piccata</b>	<b>28</b>
<i>Escalopes de veau, sauce au beurre et au citron, câpres, broccolinis</i> <i>Veal cutlets, lemon butter sauce, capers, broccolinis</i>	
<b>Pollo alla Puttanesca</b>	<b>27</b>
<i>Cuisses de poulet, tomates, câpres, olives, anchois, ail, pommes de terre rattes</i> <i>Chicken thighs, tomatoes, capers, olives, anchovies, garlic, fingerling potatoes</i>	
<b>Risotto alla Milanese</b>	<b>36</b>
<i>Risotto au parmesan et au safran, osso bucco de veau braisé</i> <i>Parmesan and saffron risotto, braised veal osso bucco</i>	
<b>Cotoletta alla Milanese</b>	<b>40</b>
<i>Côtes de veau panées, sauce San Marzano, aïoli, salade verte   Quantité limitée</i> <i>Breaded veal chops, San Marzano sauce, garlic mayonnaise, green salad   In limited quantities</i>	