



Entrée

<i>Zupa del giorno</i> Soupe du jour. Soup of the day.	9
<i>Lumache</i> Escargots, sauce crème au curcuma, tomates séchées et fromage pecorino. Escargots, creamy turmeric sauce, sundried tomatoes, and pecorino cheese.	22
<i>Carpaccio di manzo</i> Filet mignon, câpres frites, salade de roquette, tuiles de parmesan, huile d'olive, fleur de sel et réduction balsamique. Filet mignon, fried capers, arugula, parmesan tuiles, olive oil, sea salt flakes and balsamic reduction.	29
<i>Zucchine fritti</i> Zucchini frits, sauce marinara. Fried zucchini, and marinara sauce.	16
<i>Tartare di salmone</i> Saumon, tomates séchées, fenouil, échalotes et câpres. 3 oz Salmon, sundried tomatoes, fennel, shallots, and capers. 3 oz	28-36
<i>Salade La Squadra</i> Roquette, betteraves rôties, noix de Grenoble givrées, vinaigrette aux agrumes, copeaux de parmesan et fromage de chèvre. Arugula, roasted beets, candied walnuts, citrus vinaigrette, parmesan shavings, and goat cheese.	18
<i>Salade César</i> Romaine, pancetta croustillante, croûtons, parmesan et vinaigrette maison. Romaine, crispy pancetta, croutons, parmesan, and homemade dressing.	18

Poisson

<i>Saumon sicilien</i> Petit filet de saumon, servi sur roquette, oignons marinés, olives et vinaigrette aux agrumes. Salmon served on arugula, pickled onion, olives and citrus vinaigrette.	21
<i>Saumon du marché</i> Filet de saumon rôti, sauce crémeuse, légumes du jour, servis avec accompagnement du moment. Roasted salmon filet, creamy sauce, vegetables and side of the day.	34



Pasta

<i>Lasagna La Squadra</i>	27
Sauce bolognaise, mélange de fromages et sauce béchamel. Bolognese sauce, mixed cheeses, and béchamel.	
<i>Spaghetti alla Bolognaise</i>	27
Sauce bolognaise avec viande hachée. Bolognese sauce with meat sauce.	
<i>Spaghetti alla carbonara</i>	28
Pancetta, poivre, jaune d'œuf, vin blanc, crème et parmesan. Pancetta, pepper, egg yolk, white wine, cream and parmesan.	
<i>Linguine ai gamberi</i>	32
Crevettes au beurre à l'ail, oignons verts, sauce rosée et vin blanc. Garlic butter shrimps, green onions, rosée sauce, and white wine.	
<i>Tagliatelle ai funghi selvatici (crema o olio olivio)</i>	30
Champignons sauvages, échalotes, vin blanc, parmesan, huile de truffe blanche. Wild mushrooms, shallots, white wine, parmesan, white truffle oil.	
<i>Linguine Primavera</i>	25
Légumes du jour, tomates cerises, épinards, artichauts et olive kalamata . Vegetables of the day, cherry tomatoes, spinach, artichokes, and kalamata olives.	
<i>Pâte du jour</i>	22
Inspiration du Chef. Chefs inspiration.	
<i>Penne alla gigi</i>	29
Saucisse italienne, champignons, oignons verts et sauce rosée. Italian sausage, mushrooms, green onions, and rosée sauce.	

Carne

<i>Scaloppina al Piccata</i>	36
Escalope de veau, sauce crème citron et câpres, servies avec légumes et tagliatelle . Veal escalope, lemon capers, cream sauce, served with vegetables and tagliatelle.	
<i>Poulet La Squadra</i>	23
Poitrine marinée, grillée, sauce crème dijon, accompagnée de pomme de terres et légumes. Grilled chicken breast, creamy dijon sauce, served with potatoes and vegetables.	