

LES ENTRÉES / I PRIMI

BRUSCHETTA.....	15
Crostini, tomates, oignons, olives, basilic, parmesan, huile d'olive, balsamique	
ARANCINI SICILIANO (3).....	16
Boules de risotto frit au fromage et boeuf	
POLPETTE DI CARNE (2).....	16
Boulettes de viande (porc, bœuf et veau), sauce tomate, copeaux de parmesan, persil, crostini	
CALAMARI FRITTI.....	26
Calmars frits, mayonnaise maison, quartiers de citron	
CAPRESE DI BURRATA.....	25
Tomates de vignes, burrata, basilic, huile d'olive, balsamique, crostini	
POLPO ALLA GRIGLIA.....	26
Pieuvre grillé, tomates cerises, olives, câpres, roquette, oignons rouges	
CARPACCIO DE BOEUF.....	26
Servi avec roquette et vinaigrette citron, balsamique, copeaux de parmesan	
SALADE ARUGULA.....	16
Roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette au citron	
SALADE CESAR.....	16
Laitue romaine, bacon, parmesan, croutons	
TARTARE DE SAUMON (4oz).....	22
Servi avec crostini.	
ANTIPASTO LUCE.....	30
Assortiment de charcuteries, tomates fraîches, fromage fior di latte, foccaccia, olives (pour 2 à 4 personnes)	
FRITES.....	6
FRITES AU TRUFFE ET PARMESAN	12

LES PÂTES / PASTA

TOUTES LES PÂTES PEUVENT ÊTRE GRATINÉES +5
PÂTES SANS GLUTEN +4

SPAGHETTI CARBONARA.....28

Pancetta, poivre, pecorino romano, jaune d'œuf, bouillon

RIGATONI BOLOGNESE.....27

Sauce a la viande et basilic frais
(Ajoutez une boulette de viande +7)

PENNE ALLA GIGI.....27

Sauce rosé, oignons verts, champignons, prosciutto

PENNE ARRABBIATA.....24

Sauce tomate épicée, ail, persil
(Ajouter la saucisse italienne émietée +5)

TORTELLINI NARDO.....26

Tortellini au fromages, sauce rosé, saucisse italienne émietée

FETTUCINI CON PORCINI.....29

Beurre, persil, ail, champignons porcini, vin blanc
(Ajoutez de la pancetta croustillante +5)

FETTUCINI ALFREDO.....26

Sauce crème, beurre, et parmesan
(Ajouter 5 crevettes +12)

GNOCCHI POMODORO.....25

Sauce tomate et basilic
(Sauce rosé +3)
(Ajouter des morceaux de fromage fior di latte +5)

LINGUINI FRUTTI DI MARE.....38

Moules, crevettes, palourdes, pétoncles, calmars, sauce tomate, ail, vin blanc

RAVIOLI AL TARTUFO.....32

Pâtes farcies de ricotta et portobello, sauce crème aux truffes et champignons sauvages
(Ajouter une escalope de poulet panée et frite)

PENNE ROMANOFF.....26

Sauce rosé, vodka, poivre concassé, échalotes vertes
(Ajouter la saucisse italienne émietée +5 ou ajouter 5 crevettes +12)

LES PIZZAS / PIZZA

STYLE NAPOLITAINE – 12 POUCES

PIZZA ROSSA

MARINARA.....19

Sauce tomate, oregano, ail

MARGHERITA.....19

Sauce tomate, fior di latte, parmesan, basilic

CAPRICCIOSA.....22

Sauce tomate, fior di latte, artichauts, olives, champignons, prosciutto cotto

MACELLAIO.....23

Sauce tomate, fior di latte, saucisses italiennes, prosciutto cotto, pepperoni

DIAVOLA.....23

Sauce tomate, fior di latte, soppressata épicée, miel

IL CONTADINO.....22

Sauce tomate, fior di latte, artichauts, champignons, poivrons rouges, olives, oignons)

TONNO.....24

Sauce tomate, fior di latte, thon, olives, oignons rouges

450.....22

Sauce tomate, fior di latte, pepperoni, poivrons rouges, champignons

FUNGHI & COTTO.....20

Sauce tomate, fior di latte, champignons, prosciutto cotto

PEPPERONI.....21

Sauce tomate, fior di latte, pepperoni

PROSCIUTTO E RUCOLA.....24

Sauce tomate, fior di latte, roquette, parmesan, prosciutto

PIZZA IN BIANCO

MORTADELLA.....23

Huile d'olive, fior di latte, mortadella, pistaches,

QUATTRO FORMAGGI.....22

Huile d'olive, fior di latte, parmesan, pecorino, gorgonzola (fromage bleu)

BOSCAIOLA.....24

Huile d'olive, fior di latte, champignons sauvages, flocons de parmesan, huile de truffes

NARDO.....24

Huile d'olive, fior di latte, saucisses italiennes, rapini, pepperoncini piquante.

VIANDES ET POISSON/CARNE E PESCE

POLLO ALLA PARMIGIANA.....30

Poulet pané, sauce tomate, gratiné, servi avec des linguines à la sauce tomate.

VITELLO ALLA PARMIGIANA.....32

Escalopes de veau panées, sauce tomate, gratiné, servi avec des linguines à la sauce tomate.

VITELLO AL MARSALA.....32

Escalopes de veau, vin marsala, champignons, demi-glace, servies avec des légumes.

VITELLO AL LIMONE.....32

Escalopes de veau, citron, vin blanc, servies avec des légumes.

OSSOBUCCO DI VITELLO ALLA MILANESE.....44

Jarrets de veau, sauce tomate, demi-glace, romarin, servis sur un lit de risotto au safran.

SALMONE AL POMODORINI.....34

Saumon grillé, salsa de tomates cerises, basilic, oignons, servi avec des légumes.

TARTARE DE SAUMON REPAS (8oz).....32

Servi avec frites et crostini.

GAMBERONI ALLA GRIGLIA.....42

Crevettes grille avec pates ail et huiles

