

## ANTIPASTI

---

<b>BRUSCHETTA</b> Mélange de basilic frais, tomate, ail, citron & huile d'olive.	<b>15</b>	<b>ARANCINI</b> Viande ou Végétarien	<b>11</b>
<b>CALAMARS FRITS</b> Mélange d'assaisonnements maison, accompagné d'une mayo relevée.	<b>25</b>	<b>PEPERONATA</b> Poivrons, oignons, tomates, ail, basilic & huile d'olive.	<b>17</b>
<b>CREVETTES À L'AIL</b> Sautés avec ail, échalote verte & oignon blanc.	<b>25</b>	<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> Aubergines, tomates & parmigiano	<b>22</b>
<b>ANTIPASTO</b>	<b>35</b>	<b>SOUPE MINISTRONE</b>	<b>10</b>
<b>POLPETTE (2)</b>	<b>16</b>	<b>SOUPE DU JOUR</b>	<b>9</b>

## INSLATE

---

Ajout: Poulet 10      Saumon 15      Crevettes (4mcx) 20

<b>CAPRESE</b> Mozzarella fior di latte, tomates, basilic, huile d'olive, crème de balsamique.	<b>18</b>
<b>CÉSAR</b> Vinaigrette maison avec croutons & fromage parmesan.	<b>P 8 / G 17</b>
<b>ROQUETTE</b> Tomate, concombre, oignon doux, parmesan, avocat.	<b>18</b>

## PASTA

---

**SPAGHETTI POMODORO 20**

Sauce tomate, basilic frais & ail.

**FETTUCINE BOLOGNESE 24**

Spaghetti avec sauce a la viande faite maison.

**PENNE ROMANNOFF 26**

Penne sautées avec ail, poivre noir concassé, échalotes vertes, sauce rosée flambée a la vodka.

**GNOCCHI ALLA SORRENTINA 25**

Gnocchi maison, sauce tomate bufala & parmiggiano.

**SPAGHETTI PUTANESCA 25**

Spaghettis sautés avec ail, échalotes françaises, échalotes vertes, olives Kalamata, câpres, anchois, tomates séchés, vin blanc, sauce tomate & basilic.

**BUCATINI CARBONARA 26**

Guanciale, ceufs, fromage pecorino romano.

**RIGATONI ALLA GIGI 27**

Rigatoni sautés avec du prosciutto, champignons, échalotes vertes, ail, vin blanc & sauce rosée.

**LINGUINE PESCATORE 39**

Linguine avec crevettes, pétoncles, calmars, palourdes, moules, échalotes, basilic frais, vin blanc & sauce tomate.

**ORECCHIETTE CIME DI RAPE 28**

Orecchiette, saucisse & rapini.

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE P.M.**

**LASAGNE 25**

## PIZZA

---

<b>NAPOLETANA</b> Tomates San Marzano D.O.P., ail & huile d'olive.	<b>19</b>	<b>QUATTRO STAGIONI</b> Sauce à pizza, jambon, artichauts tendres, poivrons rôtis & olives.	<b>25</b>
<b>MARGHERITA</b> Fior di latte, Tomates San Marzano D.O.P. & basilic.	<b>21</b>	<b>DIAVOLA</b> Tomates San Marzano D.O.P., Fior di latte, salami napoli.	
<b>AMERICANA</b> Pepperoni, champignons, poivrons verts, fromage mozzarella & sauce a pizza.	<b>23</b>	<b>SALSICCIA E RAPINI</b> Fior di latte, saucisses & rapini.	<b>25</b>
<b>PROSCIUTTO DI PARMA E RUCOLA</b> Mozzarella fondante, sauce à pizza, roquette fraîche assaisonnée, prosciutto di parma e copeaux de parmesan.	<b>29</b>	<b>CAPRICCIOSA</b> Mozzarella, jambon, cœurs d'artichaut, champignons et olives noires .	<b>25</b>
		<b>CALZONE</b> Mozzarella Fior di latte, Jambon & Tomates San Marzano D.O.P.	<b>25</b>

INGRÉDIENTS EXTRAS 3

## GRILLADES

---

<b>BISTECCA (16 OZ)</b>	<b>56</b>	<b>SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE</b>	<b>31</b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU</b>	<b>62</b>	Vin blanc dans une sauce au citron.	
<b>POITRINE DE POULET GRILLÉ</b>	<b>26</b>	<b>SCALOPPINE DE VITTELO ALLA MARSALA</b>	<b>33</b>
<b>COTTOLETTA MILANESE</b>		Escalope de veau de lait, échalote verte, demi-glace, flambée au vin Marsala.	
<b>VEAU</b>	<b>30</b>		
<b>POULET</b>	<b>25</b>	<b>SCALOPPINE DI POLLO ALLA PARMIGIANA</b>	<b>32</b>
<b>SCALOPPINE PIZZAIOLA</b>	<b>29</b>	Chapelure, poulet pané, avec sauce tomate, basilic, mozzarella fondu et parmesan.	
Escalope de veau, avec sauce tomate, ail et basilic.			
<b>SCALOPPINE DI VITTELO ALLA PARMIGIANA</b>	<b>33</b>	<b>SAUMON GRILLE (10 OZ)</b>	<b>38</b>
Chapelure, veau de lait servi avec sauce tomate, basilic, mozzarella & parmesan.		Saumon grillé, sauce méditerranéen servi avec légumes rôties & riz maison.	