

ME NU

OUR CHEF PREPARES DAILY
SPECIALTIES THAT WILL BE
PRESENTED AT YOUR TABLE.

NOTRE CHEF PRÉPARE DES
SPÉCIALITÉS QUOTIDIENNES QUI
SERONT PRÉSENTÉES À VOTRE TABLE

ENTRÉES

- LUMACHE BOSCAIOLA** 25
ESCARGOTS VIN BLANC, CHAMPIGNONS
PLEUROTÉS, TOMATES \ SNAILS, WHITE
WINE, OYSTER MUSHROOMS, TOMATO
- SPECK BELLAMORE** 23
SANGLIER FUMÉ / SMOKED BOAR
- PEPPERONATA** 25
SAUCISSES, CHAMPIGNONS, ET POIVRONS
SAUTÉS / SAUSAGE, MUSHROOMS, PEPPERS,
SAUTÉED
- GAMBERI E CALAMARI** 26
CREVETTES ET CALAMARS, SAUCE
CALVADOS, CRÈME, FIG / SHRIMPS AND
CALAMARI, CALVADOS, CREAM, DRY FIGS
- INSALATA CESARE** 16
SALADE CÉSAR / CEASOR SALAD
- MOZZARELLA DI BUFALA** 25
MOZZARELLA DI BUFALA, MELON DEAU,
MENTHE SERVUE SUR ROQUETTE /
MOZZARELLA DI BUFALA,
WAYTERMELONE, MINT SERVED ON
ARUGALA

PLATS PRINCIPAUX

- LINGUINE BELLAMORE** 38
LINGUINE FRUITS DE MER, CHAMPIGNONS,
VIN BLANC / LINGUINE, WHITE WINE ,
MUSHROOMS AND ASSORTED SEAFOOD
- TORTELLINI BONGUSTAIO** 35
TORTELLINI, CRÈME, SAFRAN, PROSCIUTTO
TORTELLINI, CREAM, SAFRAN, PROSCUTTO
- RISOTTO PORCINI** 35
RISOTTO, CHAMPIGNON PORCINI
RISOTTO, PORCINI MUSHROOMS
- MANZO MIRTILLI** 68
FILET MIGNON DANS UNE SAUCE BLEUETS
ET BRANDY / FILET MIGNON IN A
BLUEBERRY AND BRANDY SAUCE
- SCALLOPINI RIVIERA** 48
ESCALOPE DE VEAU, CRÈME, BRANDY,
PÉTONCLES ET CHAMPIGNONS/ VEAL
SCALLOPINI, CREAM, BRANDY, TOPPED
WITH SCALLOPS AND MUSHROOMS
- ORICHETTE CIME DI RAPE** 35
ORICHETTE, HUILE ET AIL AVEC UNE
PÂTE DE RAPINI / ORICHETTE ALIE E
OLIO WITH A RAPINI PASTE
- CACCIUCCO** 50
BOUILLABAISSE DE FRUIT DE MER ET
POISSONS / SEAFOOD AND FISH
BOUILLABAISSE
- GAMBERI PROVENCIALE** 52
CREVETTES GÉANT DANS UNE SAUCE À
L'AIL / SHRIMPS IN A GARLIC SAUCE

C H SPECIALTIES F

*CE MENU EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER LE SOIR MEME, CERTAINS PLATS POUVANT ETRE REMPLACES PAR D'AUTRES SUGGESTIONS DU CHEF.

*THIS MENU IS SUBJECT TO CHANGE THE NIGHT OF, WITH DISHES THAT ARE SUBSTITUTED WITH OTHER CHEF OPTIONS

ENTRÉES

TRIPPA VITELLO

24

TRIPPE DE VEAU DANS UNE RAGOUT DE TOMATE – VEAL TRIPE IN A TOMATO RAGOUT

POLPETTE DI TONNO

25

GALETTES DE THON SERVIES SUR UN LIT D'AÏOLI AU CONCOMBRE / TUNA CAKES SERVED ON A BED OF CUCUMBER AIOLI

PANCIA DI MAIALE

28

POITRINE DE PORC, CUIT AU FOUR ET GARNIE DE FRUITS CARAMALISÉS / PORK BELLY, BAKED AND TOPPED WITH CARAMALIZED FRUITS

PLATS PRINCIPAUX

SPALLA DI MANZO

54

BEEF SHOULDER, SLOWLY BRAISED IN RED WINE AND GREEN PEAS / ÉPAULE DE BŒUF BRAISÉE LENTEMENT AU VIN ROUGE ET AUX PETITS POIS

CODA DI BUE AL FORNO

52

QUEUE DE BŒUF BRAISÉE AUX FINES HERBES ET AU CITRON, SERVIE SUR DES PÂTES CRÉMEUSES AU BEURRE / OX TAIL, BRAISED WITH FINE HERBES AND LEMON, SERVED ON A CREAMY BUTTER PASTA

TUNA TATTAKI

54

THON, ENROBÉ DE SÉSAME, SAISI BLEU DANS UNE SAUCE AU MIEL ET AU VIN / TUNA, ENCRUSTED IN SESAME, SEARED BLUE IN A HONEY AND WINE SAUCE

CONIGLIO AL FORNO

52

LAPIN CUIT AU FOUR, ROMARIN, HUILE D'OLIVE ET VIN BLANC / RABBIT BAKED IN THE OVEN, ROSEMARY, OLIVE OIL, AND WHITE WINE