

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
- SPALLA DI MANZO** 52
EPAULES DE BOEUF, CUIT LENTEMENT AU
VIN ROUGE ET POIS VERT \ BEEF
SHOULDER SLOWLY BRAISED IN RED WINE
AND GREEN PEAS
- SCALLOPINI RIVIERA** 48
ESCALOPE DE VEAU, CRÈME, BRANDY,
PÉTONCLES ET CHAMPIGNONS/ VEAL
SCALLOPINI, CREAM, BRANDY, TOPPED
WITH SCALLOPS AND MUSHROOMS
- STINCO DAGNELLO** 58
JARRET AGNEAU BRAISÉE LENTEMENT À
LA TOMATE ET AU CITRON, SERVI SUR
UN RISOTTO. – LAMB SHANK BRAISED
SLOWLY IN TOMATO, LEMON SERVED
ON RISOTTO
- 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

*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

C H S P E C I A L I T I E S

ENTRÉES

TRIPPA VITELLO 24

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

PROSCIUTTO E MELONE 25

PROSCIUTTO GARNI DE MELON MARINÉ / PROSCIUTTO TOPPED WITH MARINATED MELON

PANCIA DI MAIALE 25

POITRINE DE PORK GARNIE DE FRUIT ET CITRON CARAMELISEE / PORK BELLY TOPPED WITH CARAMELIZED FRUITS AND LEMON

PLATS PRINCIPAUX

GNOCCHI STRACCIATELLA 36

GNOCCHI DANS UNE RAGOUT DE VIANDE GARNIE DE STRACCIATELLA DI BUFALA / GNOCCHI IN A MEAT RAGOUT TOPPED WITH STRACCIATELLA OF BUFALA

SPEZZATINO DO MANZO 52

RAGOUT DE BOEUF CUIT LENTEMENT AU VIN ET OIGNONS MARINEE / BEEF CUBES SLOWLY BRAISED WITH WINE AND PICKLED ONIONS

BACCALA LIVORONESE 54

MORUE FRAIS DANS UNE SAUCE TOMATE AVEC OLIVE NOIR ET CAPRES / FRESH COD IN A TOMATO SAUCE WITH BLACKOLIVES AND CAPERS