

MENU

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 PLEUROTES, 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	
COZZE MARINARA	23
MOULES DANS UNE SAUCE TOMATE ET AIL / MUSSELS WITH TOMATO WINE AND GARLIC	

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, PANCETTA TORTELLINI, CREAM, SAFRAN, PANCETTA	
RISOTTO PORCINI	35
RISOTTO, CHAMPIGNON PORCINI RISOTTO, PORCINI MUSHROOMS	
SPEZZATINO DI MANZO	52
CUBES DE BŒUF BRAISÉS LENTEMENT AU VIN ROUGE, AU VERMOUTH ET AUX OIGNONS MARINÉS /B EEF CUBES SLOWLY BRAISED WITH RED WINE, VERMOUTH AND PICKLED ONIONS	
SCALLOPINI RIVIERA	48
ESCALOPE DE VEAU, CRÈME, BRANDY, PÉTONCLES ET CHAMPIGNONS/ VEAL SCALLOPINI, CREAM, BRANDY, TOPPED WITH SCALLOPS AND MUSHROOMS	
ANGELLO AL FORNO	54
AGNEAU MARINÉ À L'HUILE, À L'AIL ET AU ROMARIN, CUIT AU FOUR /LAMB MARINATED WITH OIL,GARLIC AND ROSEMARY BAKED IN THE OVEN	
CACCIUCCO	50
BOUILLABASSE DE FRUIT DE MER ET POISSONS / SEAFOOD AND FISH BOUILLABASSE	
GAMBERI PROVENCIALE	52
CREVETTES GÉANT DANS UNE SAUCE À L'AIL / SHRIMPS IN A GARLIC SAUCE	

CH 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

PROSCIUTTO E MELONE 25

PROSCIUTTO GARNI DE MELON MARINÉ/ /PROCIUTTO TOPPED WITH MARINATED CANTALOPE

PANCIA DI MAIALE 25

POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE GARNIE DE GREMOLATA – CRISPY PORK BELLY TOPPED WITH GREMOLATA

MOZARELLA BUFALA 25

MOZZARELLA DE BUFFLONNE, MELON D'EAU ET TOMATE SERVIS DANS UNE VINAIGRETTE À LA MENTHE – BUFALO MOZZARELLA, WATERMELON AND TOMATO TOPPED WITH A MINT VINAIGRETTE

PLATS PRINCIPAUX

CAVATELLI BOLOGNESE 36

CAVATELLI DANS UN RAGOUT DE VIANDE GARNIE DE RICOTTA DE BUFALA / CAVATELLI IN A MEAT RAGOUT TOPPED WITH RICCOTTA SI BUFALA

OSSOBUCCO DI VITELLO 58

JARRET VEAUBRAISÉ LENTEMENT À LA TOMATE ET AU CITRON, SERVI SUR UN RISOTTO. – VEAL SHANK BRAISED SLOWLY IN TOMATO, LEMON SERVED ON RISOTTO

CONIGLIO AL FORNO 52

RABBIT, BAKED IN THE OVEN WITH GARLIC ROSEMARY AND WHITE WINE – LAPIN RÔTI AU FOUR À L'AIL, AU ROMARIN ET AU VIN BLANC

MAIALE PIZZAIOLA 52

FILET DE PORC, TOMATES, ÉCHALOTES ET VIN BLANC / PORK FILET, TOMATOE, SHALLOTS AND WHITE WINE