

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	
SPALLA DI MANZI	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	
OSSOBUCCO MILANESE	58
JARRET VEAUBRAISÉ LENTEMENT À LA TOMATE ET AU CITRON, SERVI SUR UN RISOTTO. – VEAL SHANK BRAISED SLOWLY IN TOMATO, LEMON SERVED ON RISOTTO	
CACCIUCCO	50
BOUILLABAISSSE DE FRUIT DE MER ET POISSONS / SEAFOOD AND FISH BOUILLABAISSSE	
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 MANGO 25

PROSCIUTTO GARNI DE MANGYE MARINÉ/ /PROCIUTTO TOPPED WITH MARINATED MANGO

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 MONTANARA 36

CAVATELLI DANS UNE RAGOUT DE CHAMPIGNONS ET BOEUF-- CAVATELLI IN A BEEF AND MUSHROOM RAGOUT

INVOLTINI 54

VEAU FARCIET AU RAISIN SEC ET EPOINARD DANS UNE SAUCE A LA GORGONZOLA \ VEAL STUFFED WITH DRY RAISINS AND SPINACH, TOPPED WITH GORGONZOLA

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

TUNA TATAKI 54

THON, ENCROUTEED AU SESAME, SAISIE BLUE DANS UNE SAUCE AU MIEL / TUNA, ENCRUSTED IN SESAME, SEARED BLUE IN A HONEY SAUCE