

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

*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 SPECIALTIES F

ENTRÉES

COZZE MARINARA

MOULES À LA TOMATE, AUX ÉCHALOTES ET AU VIN BLANC / MUSSELS WITH TOMATO, SHALLOTS AND WHITE WINE

24

PROSCIUTTO E MELONE

SPROSCIUTTO DE PARME GARNI DE MELON CANTALOUPE MARINÉ / PARMA PROSCIUTTO, TOPPED WITH MARINATED CANTALOUPE

24

TRIPPA DI VITELLO

TRIPES DE VEAU SERVIES DANS UN RAGOÛT DE TOMATES ÉPICÉ / VEAL TRIPE SERVED IN A SPICY TOMATO RAGOÛT

25

PLATS PRINCIPAUX

CONIGLIO AL FORNO

LAPIN MARINÉ À L'AIL ET AU ROMARIN, RÔTI AU VIN BLANC. / RABBIT MARINATED IN GARLIC AND ROSEMARY, ROASTED IN WHITE WINE.

54

BRASCIOLE DI MAIALE

LONGE DE PORC ROULÉE À L'AIL, AU PERSIL ET AU PARMESAN, DANS UNE SAUCE TOMATE ÉPICÉE / PORC LOIN, ROLLED WITH GARLIC PARSLEY AND PARMIGIANO, IN A SPICY TOMATO SAUCE

52

TUNA TATTAKI

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

54

MELANZANA SICILIANA

LASAGNE À L'AUBERGINE, À LA MORTADELLE ET AU PROVOLONE, SERVIE SUR UN LIT DE FETTUCCINE À LA SAUCE TOMATE, AUX ANCHOIS ET AUX CÂPRES. / EGGPLANT, MORTADELLA, PROVOLNE LASAGNA SERVED ON A BED OF FETTUCINE TOMATO, ANCHOVEZ AND CAPERS

40