

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

ESCARGOTS VIN BLANC, CHAMPIGNONS
PLEUROTES, TOMATES \ SNAILS, WHITE
WINE, OYSTER MUSHROOMS, TOMATO

26
- SPECK BELLAMORE

SANGLIER FUMÉ / SMOKED BOAR

23
- PEPPERONATA

SAUCISSES, CHAMPIGNONS, ET POIVRONS
SAUTÉS / SAUSAGE, MUSHROOMS, PEPPERS,
SAUTÉED

25
- GAMBERI E CALAMARI

CREVETTES ET CALAMARS, SAUCE
CALVADOS, CRÈME, FIG / SHRIMPS AND
CALAMARI, CALVADOS, CREAM, DRY FIGS

26
- INSALATA CESARE

SALADE CÉSAR / CEASOR SALAD

16
- MOZZARELLA DI BUFALA

MOZZARELLA DI BUFALA, MELON DEAU,
MENTHE SERVUE SUR ROQUETTE /
MOZZARELLA DI BUFALA,
WAYTERMELONE, MINT SERVED ON
ARUGALA

26

PLATS PRINCIPAUX

- LINGUINE BELLAMORE

LINGUINE FRUITS DE MER, CHAMPIGNONS,
VIN BLANC / LINGUINE, WHITE WINE ,
MUSHROOMS AND ASSORTED SEAFOOD

40
- TORTELLINI BONGUSTAIO

TORTELLINI, CRÈME, SAFRAN, PROSCIUTTO
TORTELLINI, CREAM, SAFRAN, PROSICUTTO

37
- RISOTTO PORCINI

RISOTTO, CHAMPIGNON PORCINI
RISOTTO, PORCINI MUSHROOMS

37
- MANZO MIRTILLI

FILET MIGNON DANS UNE SAUCE BLEUETS
ET BRANDY / FILET MIGNON IN A
BLUEBERRY AND BRANDY SAUCE

68
- SCALLOPINI RIVIERA

ESCALOPE DE VEAU, CRÈME, BRANDY,
PÉTONCLES ET CHAMPIGNONS/ VEAL
SCALLOPINI, CREAM, BRANDY, TOPPED
WITH SCALLOPS AND MUSHROOMS

50
- ORICHLETTE CIME DI RAPE

ORICHLETTE, HUILE ET AIL AVEC UNE
PÂTE DE RAPINI / ORICHLETTE ALIE E
OLIO WITH A RAPINI PASTE

36
- CACCIUCCO

BOUILLABAISSE DE FRUIT DE MER ET
POISSONS / SEAFOOD AND FISH
BOUILLABAISSE

50
- GAMBERI PROVENCIALE

CREVETTES GÉANT DANS UNE SAUCE À
L'AIL / SHRIMPS IN A GARLIC SAUCE

54

MEDOU NUUR

*CE MENU EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER LE SOIR MÊME, CERTAINS PLATS POUVANT ÊTRE REMPLACÉS 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

COZZE MARINARA

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

FUNGHI FARCITI

GROS CHAMPIGNONS DE PARIS FARCIS AU FOIE DE VEAU, CUIITS AU FOUR À L'AIL ET NAPPÉS D'UNE BÉCHAMEL SÉCHÉE. / GIANT BUTTON MUSHROOMS, STUFFED WITH VEAL LIVER, BAKED IN GARLIC AND TOPPED WITH A DRIED BECHAMEL

TRIPPA DI VITELLO

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

25

25

25

PLATS PRINCIPAUX

STINCO DI AGNELLO

SOURIS D'AGNEAU LONGUEMENT BRAISÉE DANS UNE SAUCE TOMATE / LAMB SHANK SLOWLY BRAISED IN A TOMATO SAUCE

58

ROGNONI AL PEPPE

ROGNONS DE VEAU ÉMINCÉS ET SAISIS, SAUCE AU POIVRE / VEAL KIDNEYS, JULIENNED AND SEARED IN A PEPPER SAUCE

54

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

56

LASAGNA DE LA NONNA

LASAGNA DANS UNE RAGOUT DE VIANDE / LASAGNA IN A MEAT RAGOUT

54