

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 26
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 26
MOZZARELLA DI BUFALA, MELON DEAU,
MENTHE SERVUE SUR ROQUETTE /
MOZZARELLA DI BUFALA,
WAYTERMELONE, MINT SERVED ON
ARUGALA

PLATS PRINCIPAUX

LINGUINE BELLAMORE 40
LINGUINE FRUITS DE MER, CHAMPIGNONS,
VIN BLANC / LINGUINE, WHITE WINE ,
MUSHROOMS AND ASSORTED SEAFOOD

TORTELLINI BONGUSTAIO 37
TORTELLINI, CRÈME, SAFRAN, PROSCIUTTO
TORTELLINI, CREAM, SAFRAN, PROSICUTTO

RISOTTO PORCINI 37
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 50
ESCALOPE DE VEAU, CRÈME, BRANDY,
PÉTONCLES ET CHAMPIGNONS/ VEAL
SCALLOPINI, CREAM, BRANDY, TOPPED
WITH SCALLOPS AND MUSHROOMS

ORICHETTE CIME DI RAPE 36
ORICHETTE, HUILE ET AIL AVEC UNE
PÂTE DE RAPINI / ORICHETTE ALIE E
OLIO WITH A RAPINI PASTE

CACCIUCCO 50
BOUILLABASSE DE FRUIT DE MER ET
POISSONS / SEAFOOD AND FISH
BOUILLABASSE

GAMBERI PROVENCIALE 54
CREVETTES GÉANT DANS UNE SAUCE À
L'AIL / SHRIMPS IN A GARLIC SAUCE

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

VITELLO TONNATO

RÔTI DE VEAU FINEMENT TRANCHÉ, NAPPÉ D'UNE MAYONNAISE AU THON / VEAL ROAST THINLY SLICED, TOPPED WITH A TUNA BASES MAYONAISE

TRIPPA DI VITELLO

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

25

26

25

PLATS PRINCIPAUX

STINCO DI AGNELLO

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

58

CONIGLIO AL FORNO

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

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

LOMBADA AL TARTUFO

CÔTELETTE DE PORC POÊLÉE, NAPPÉE D'UNE SAUCE AU VIN ET À LA TRUFFE / PORK CHOP SEARED IN A PAN, TOPPED WITH A TRUFFLED WINE SAUCE

54