

ANTIPASTI / HORS D'OEUVRE

1/2

MOZZARELLA ALLA CAPRESE 14.00 17.00

INSALATA DI FRUTTI DI MARE 20.00 25.00

BRESAOLA OLIO E LIMONE 20.00 25.00

COCKTAIL DI GAMBERETTI 17.00

PROSCIUTTO DI PARMA BUFALA E POMODORINI 26.00 31.00

ANTIPASTO IN VETRINA 35.00 44.00

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE 21.00 27.00

CARPACCIO DI SALMONE 21.00 28.00

CARPACCIO DI MANZO 21.00 28.00

LA BRESACCIO 24.00 31.00

Fines tranches de bœuf mi-séchées marinés avec lamelles de vieux fromage de brebis
poivré

INSALATA RUCOLA E PARMIGIANO 12.00

SALADE VERTE 5.00

SALADE MELÉE 9.00

GRANDE SALADE MELÉE AVEC THON 17.00

I NOSTRI RISOTTI

AI PORCINI	Aux bolets	24.00
AL SALMONE	Au saumon	24.00
ALLA PESCATORE	Aux fruits de mer	26.00
ALL ARAGOSTA	Langouste	27.00
ALLA PARMIGIANA	Au parmesan	22.00

LE PASTE SPECIALE

PENNE ALLA TONINO	20.00
Tomate,ail,mozzarella, sautes a la poele	
TAGLIATELLE ALLA CREMA DI TARTUFO	24.00
Creme de truffes	
FARFALLE SCAMPI,SALMONE,AL ZAFFERANO	25.00
Scampi,saumon et safran a la creme	
SPAGHETTI CON VONGOLE E COZZE	24.00
Moules,vongoles	
PASTA AL FORNO ALLA NAPOLETANA	22.00
Tomates,jambon,salami,oeuf,mozzarella gratine	
RAVIOLI TARTUFATI	24.00
Crème de truffes blanche	
SPAGHETTI ALL ARAGOSTA	26.00
Langouste	
TORTELLINI NOSTRANI	22.00
Tomates, crème, jambon et champignon frais	
PANZEROTTI ALLA MANIERA	24.00
Ravioli ricotta épinards, sauce tomate et crème	
TORTELLINI GRATINATI	22.00
Mozzarella,ail,crème gratine	
LASAGNE FATTE IN CASA	23.00
Viande de boeuf, mozzarella et tomates	

PANZEROTTI DELICATI	24.00
Ravioli di ricotta e limone, sauce bolets et crème	
FETTUCCINE AI PORCINI	24.00
Bolets, ail, persil	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	19.00
Ail, huile d'olive et piment	
FETTUCCINE AI FRUTTI DI MARE	25.00
Poulpe, calamar, moules, vongoles et crevettes	
PENNE ALLA MELANZANA	22.00
Huile d'olive, ail, aubergines sautées, tomate et basilic	
TAGLIATELLE AL SALMONE	23.00
Saumon, crème	
PENNE ALLA MODA DI SANREMO	23.00
Pesto, tomates et crevettes	
PENNE BROCOLIS ET SALAMI PIQUANT	24.00
Huile d'olive, ail, brocolis et saucisse piquante	
GNOCCHI ALLA CAPRESE	22.00
Tomates, basilic, mozzarella gratinée	
RAVIOLI DELLA CASA	24.00
Bolets, lard fumé, tomates et crème	

MINESTRE / POTAGES

STRACCIATELLA ALLA ROMANA

6.00

MINISTRONE

10.00

TORTELLINI IN BRODO

9.00

PASTA SALSA A SCELTA

PATES SAUCE AU CHOIX

SPAGHETTI, TAGLIATELLE, PENNE, FARFALLE, FETTUCCINE

NAPOLETANA	18.00
BOLOGNESE	21.00
CARBONARA	22.00
PESTO	21.00
QUATTRO FORMAGGI	21.00
ARRABBIATA	19.00

PIZZE FORNO A LEGNA

MOZZARELLA, POMODORO...

MARGHERITA	Tomates et mozzarella	16.00
NAPOLETANA	Câpres et anchois	19.00
ROMANA	Champignons frais et jambon	19.00
EMILIA	Gorgonzola	18.00
SICILIANA	Poivrons, oignons, lard et oeuf	21.00
CALZONE	Champignons frais et jambon	20.00
TONNO E CIPOLLA	Thon et oignons	22.00
AGRO DOLCE	Jambon et ananas baby	23.00
CAPRI	Bolets et jambon de parma	25.00
ALLA VERDURA	Aux légumes frais	22.00
CAPRICCIOSA	Artichauts, champignons frais et jambon	21.00
QUATTRO STAGIONI	Asperges, artichauts, champignons frais, poivrons, jambon et olives	23.00
PESCATORE	Poulpe, calamares, moules	25.00
QUATTRO FORMAGGI	Mozzarella, taleggio, gorgonzola et parmesan	22.00
SFIZIOSA	Poivrons, aubergines, câpres, anchois et olives vertes	23.00
SORRENTINA	Salami piquant, ail et fromage de chevre	24.00
ZAPPATORE	Brocolis et saucisse piquante	24.00
MARINARA	Tomates, ail, origano et basilic	16.00
GENOVESE	Pesto alla genovese	22.00
VESUVIO	Salami doux, artichauts et olives	22.00
BRESAOLA RUCOLA E PARMIGIANO	Viande séchée, roquette et lamelles de parmesan	25.00
BUFALA SPECK E POMODORINI	Bufflonne, jambon cru fumé et tomates cerises	25.00

SECONDI ALLA GRIGLIA E IN UMIDO

FETTINE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA	33.00
Tranches de boeuf grilles, sauce tomates câpres ail	
FETTINE DI MANZO ALLE SPUGNUOLE	40.00
Tranches de boeuf grilles sauce aux morilles	
ENTRECOTE de génisse suisse S.Q.B.	37.00
NODINO DI VITELLO	35.00
Côte de veau grillé	
PAILLARD DE VEAU	34.00
Grillé	
COSTOLETTE DI AGNELLO	31.00
Côtes d'agneau grillé	
FILETTO DI AGNELLO	35.00
Filet mignon d'agneau ail et basilic	
SCALOPPA ALLA MILANESE	34.00
Tranche de veau pané	
SCALOPPINA AL LIMONE	35.00
Escalope de veau au citron	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	35.00
Escalope de veau, sauge et jambon de parme	
OSSO BUCO DI VITELLO	34.00
Jarret de veau	
NODINO DI VITELLO AI FUNGHI	38.00
Côte de veau aux champignons	
TAGLIATA RUCOLA E PARMIGIANO	41.00
Fines tranches de filet de boeuf, avec roquette et lamelles de parmesan	
FILETTO DI MANZO	39.00
Filet de boeuf grillé	

Nos viandes sont garnies de légumes et frites ou pâtes et légumes Ou risotto parmesan

SALSE / SAUCES

AI FUNGHI / AUX CHAMPIGNONS 7.00

AL PEPE / AU POIVRE 5.00

SPUGNUOLE / AUX MORILLES 8.00

PROVENANCE DE NOS VIANDES:

Veau de Suisse

Boeuf de Suisse, Uruguay et Brésil

Agneau de Nouvelle Zélande

SPECIALITÀ DI MARE

1/2

SALMONE ALLA GRIGLIA	32.00	
Escalopes de saumon grillé		
GRIGLIATA DI MARE	42.00	
Seiches, calamares, gambas et saumon grillé		
GAMBERONI ALLA GRIGLIA	37.00	
Gambas grillées		
SCAMPI DEL GOLFO	38.00	
Fonds de poisson, herbes aromatiques et crème		
GAMBERONI AL PROFUMO D'AGLIO	38.00	
Gambas à l'ail		
FRITTURA MISTA	36.00	
Calamares, crevettes et petits poissons		
SALMONE AL BASILICO	35.00	
Saumon à la crème et basilic		
ZUPPA DI COZZE	27.00	
Cassolette de moules		
FILETTO DI BRANZINO FRESCO ALLA GRIGLIA	33.00	
Filet de loup de mer frais grillé		
COSCETTE DI RANA	22.00	28.00
Cuisses de grenouille		