

Antipasti Freddi

*Carpaccio di Manzo

Parmesan et Arugula, couronnés d'un Filet de Bœuf Découpé en tranches fines et saupoudré d'Huile d'Olive Extra Vierge Infusée au Citron

Carpaccio di Polpo con Patate al Vapore e Vinaigrette allo Champagne

Carpaccio de Poulpes, Vinaigrette au Champagne et Salade de Pommes de Terre Chaudes

Mozzarella di Bufala Caprese

Tour de Mozzarella de Bufflonne Fraîche et Tomates Muries sur Pied, avec Basilic et Émulsion d'Huile d'Olive Extra Vierge

Asparagi al Vapore su Coppa e Parmigiano con Vinaigrette di Pomodorini Arrosto

Asperges à la vapeur, avec Coppa, Parmesan et Pousses de Légumes servis avec une Vinaigrette de Tomates Grillées

Antipasti Caldi

Involtini di Melanzane alla Ghiotta

Aubergine en tranches roulées et sautées avec Farce Émincée de Veau Grillé, et Basilic, cuite au four dans une Sauce aux Tomates Fraîches

Code di Scampi avvolte nel Prosciutto Crudo di Parma

Crevettes sautées enrobées de Jambon de Parme et servies avec des Tomates Cerise Candies

Fritto di Calamari con Salse a Scelta

Petits Calamars légèrement Panés, servis avec une Sauce Marinara Épicée ou une Sauce Aioli

Sformatino di Carciofi con Salsa Tartufata e Olio Aromatizzato all'Arugula

Artichauts et Timbale de Parmesan accompagnés d'une Sauce aux Truffes et Huile d'Arugula

Le Zuppe

Minestrone alla Genovese

Soupe de Légumes du Nord de l'Italie avec Pesto Frais et Pommes de Terre

Zuppa di Patate e Pancetta

Soupe de Pommes de Terre et Pancetta, Pâtes Maison et Copeaux de Pecorino

Le Paste

Gnocchi di Patate al Pesto

Pâtes de Pomme de Terre roulées à la main dans une Sauce Onctueuse au Pesto

Vulcano di Capelli d'Angelo alla Sorrentina

Pâtes Capellini accompagnées d'une Sauce Tomato Fraîche et Fines Herbes et recouvertes de Mozzarella de Bufflonne de Sorrente

Tortelloni di Ricotta e Spinaci al Burro Fuso, Salvia e Cuore di Pomodoro

Tortelloni Géants farcis à la Ricotta et aux Épinards garnis de Tomates de Rome en morceaux et de Beurre à la Sauge

Ravioli con Farcia di Manzo Saltati al Sugo d'Arrosto

Ravioli de Bœuf Braisé revenus dans un Fond de Veau aromatisé aux Tomates et au Romarin

Trio Toscana

Tortelloni à la Ricotta et Épinards, Pâtes Fettuccine Fraîches à la Carbonara et Risotto de Homard

Pennette San Gimignano

Penne aux Cèpes grillés et relevées d'une Délicate Sauce à base de Viande et de Romarin

Fettuccine di Spinaci con Ragù d'Anatra e Parmigiano Invecchiato

Fettuccine aux Épinards, Ragoût de Canard et Parmesan

Linguine Cioppino

Pâtes Linguini avec Palourdes, Moules, Calamars, Crevettes et Lotte sautés dans du Vin Blanc Léger et une Sauce Tomato Cerise

Lasagne al Forno alla Bolognese

Plat Traditionnel de Pâtes Fraîches alternées de couches de Bœuf Émincé, Sauce Béchamel et Parmesan Râpé

I Risotti

Risotto agli Asparagi mantecato al Provolone e Tartufo

Risotto aux Asperges Vertes et Provolone, agrémenté à la Truffe Noire

Risotto all'Aragosta

Risotto aux Médailles de Homard réduit dans un Fumet de Homard, Echalotes et Persil Plat Ciselé

Les Pâtes du Jour

Présentées par votre Serveur

Le Insalate

Insalata Mista

Salade Verte et Tomates Romaines, Concombres et assaisonnement au Vinaigre Balsamique de Modène

Insalatine di Campo con Formaggio di Capra, Pomodori e Olive Nere

Jeunes Epinards au Fromage de Chèvre Sarde, Tomates et Olives de Kalamata dans une Vinaigrette au Citron à et l'Origan

Salade César préparée à Votre Table

Romaine tendre, accompagnée d'une Sauce de Salade César et servie avec Anchois, Croûtons Grillés et Copeaux de Parmesan

I Secondi

*Filetto di Manzo alla Fiorentina con Crosta al Gorgonzola

Filet Mignon en Croûte de Gorgonzola, Épinards Sautés à l'Ail, Polenta Grillée et Sauce au Vin Rouge Brunello

Osso Buco alla Milanese

Jarret de Veau rôti à Feu Doux dans un Bouillon aux Cèpes, Risotto Infusé au Safran

*Costate di Vitello a Modo Tuo

Côte de Veau préparée selon votre choix :

Grillée à la perfection et recouverte d'une Sauce aux Cèpes Sauvages du Piedmont

Légèrement panée et sautée dans une Vinaigrette à l'Huile d'Olive Vierge Extra infusée au Citron, couronnée d'un Trio de Tomates Romaines, Radis et Arugula

*Scaloppine di Vitello a Modo Tuo

Escalope de Veau préparée selon votre choix :

Marsala – Sautée dans une Sauce au Vin Marsala

Al Limone – Servie avec une Sauce au Citron et Persil Ciselé

*Costolette d'Agnello avvolte nella Pancetta Toscana, servite su Patate all'Aglio e Rosmarino

Carré d'Agneau du Colorado bardé de Pancetta et servi sur un lit de Pommes de Terre Rôties à l'Ail et au Romarin

Suprema di Pollo arrotolato con Prosciutto di San Daniele

Roulé de Suprême de Poulet fermier et de Prosciutto San Daniele, Ecrasé de Pommes de Terres, Épinards et Jus de Vinaigre Balsamique

Costate di Maialino Toscano con Provolone, Ricotta, Tartufo e Salsa di Castagne e Marsala

Côte de Porc fermier Toscan poêlée, farcie au Provolone, à la Ricotta fumée et Truffe, Demi Glace aux Châtaignes et Marsala, Trilogie de Polenta

*Aragosta Fra Diavolo con Tagliolini Freschi

Queue de Homard, sautée à l'Ail Frais, Piments Rouges, Persil Plat et Tomates San Marzano servi sur des Tagliolini Fraîches

*Filetto di Branzino Dorato con Limoni di Sorrento e Capperi

Filet de Bar poêlé et recouvert d'une émulsion aux Citrons de Sorrente, Câpres et Chardonnay servi avec des Pousses de Légumes Grillées et des Pommes de Terre Nouvelles à la vapeur saupoudrées de Persil frais, Ail Grillé et Huile d'Olive Vierge Extra

*Sogliola alla Mugnaia con Patate al Vapore

Sole de Douvres sautée au Beurre, Citron et Persil avec des Pommes de Terre à la Vapeur

Contorni – Accompagnements

Toutes les plats principaux sont servis avec des Pommes de Terre Rôties au Romarin.

Les plats suivants sont également disponibles en tous temps :

Purée de Pommes de Terre à l'Ail, Légumes du Jour cuits à la Vapeur, Asperges Vertes Sautées à l'Échalote, Épinards Sautés et Champignons à l'Ail, Légumes Variés