

PASTA FATTA IN CASA–PÂTES FAITES MAISON–HOME MADE PASTAS

Ravioli al Tartufo e Funghi

Ravioli à la Truffe et Champignons
Ravioli with Truffle and mushroom

21,00 €

Tagliatelle ai Funghi Porcini

Tagliatelles Champignons Porcini(cèpes)
Tagliatelle with Porcini Mushrooms

19,50 €

Pappardelle al Ragù

Pappardelle au ragoût Bolognaise
Pappardelle with Bolognese souce

16,00 €

Maltagliati alla Napoletana

Maltagliati brocolis et saucisse Toscane
Maltagliati broccoli and Tuscan sausage

18,00 €

Lasagne alla Bolognese

Lasagne Bolognaise
Lasagne with Bolognese souce

16,50 €

Maltagliati scampi e zucchini

Maltagliati scampis et courgettes
Maltagliati shrimps and zucchini

21,00 €

Gnocchetti Sardi (pesce spada, ceci profumati al rosmarino)

Gnocchetti Sardes, espadon, pois chiches,
parfumés au romarin
Sardinian gnocchi, swordfish, chickpeas with
rosemary

20,00 €

Tonnarelli alla Carbonara

Tonnarelli bacon et oeufs
Tonnarelli bacon and eggs

16,50 €

Pasta alla Puttanesca (salsa pomodoro piccante, olive, capperi, acciughe)

Pates à la puttanesca (olives, , anchois, câpres,
épicé)
Pasta Puttanesca (olivers, capers, anchovies, spicy)

14,00 €

Rigatoni all' Amatriciana

Rigatoni Amatriciana(souce tomate,bacon)

14,00 €

ANTIPASTI – LES ENTRÉE - APPETIZERS

Carpaccio di Manzo, scaglie di Parmigiano, rucola, olio d'oliva

Carpaccio de Boeuf, copeaux de Parmesan, roquette, huile d'olive

Beef carpaccio, olive oil, Parmesan cheese, rocket salad

16,50 €

Bruschetta Pomodoro e Rucola

Bruschetta tomates et roquette

Bruschetta with tomato and rocket salad

6,00 €

Bresaola, rucola, scaglie di Parmigiano, mandorle grigliate, marinata al limone

Bresaola, roquette, huile d'olive, copeaux de Parmesan, amandes grillées, marinée au citron

Bresaola, rochet salad, olive oil, Parmesan chips, marinated in lemon juice

15,50 €

Proscitto San Daniele e mozzarella di bufala DOP

Jambon San Daniele et mozzarella de buffle DOP

San Daniele ham and buffalo mozzarella DOP

23,00 €

Carpaccio di pesce spada, rucola, marinato al lime

Carpaccio Espadon, roquette, mariné au lime

Swordfish Carpaccio, rocket salad, marinated in lime juice

18,50 €

Antipasto misto dell'Enoteca

Hors - d'oeuvre variés

Enoteca mixed appetizers

16,00 €

INSALATE – SALADES – SALADS

Insalata Caprese

Salade Caprese: mozzarella de buffle, tomates

16,50 €

Insalata Valentino: insalata mista, Gorgonzola, noci e mela

Salade Valentino: salade mixte, Gorgonzola, pommes et noix

Valentino's salad: mixed salad, Gorgonzola cheese apple and nuts

14,50€

Insalata mista- Salade composée- Mixed salad 6,00 €

LA CARNE - LES VIANDES – THE MEAT

**Tagliata di Manzo al Rosmarino con
Verdure Grigliate** 23,50 €

Boeuf Tagliata au Romarin, Légumes Grillés
Beef Tagliata with Rosemary, Grilled Vegetables

**Costolette di Agnello alla griglia con
Verdure** 19,50 €

Côtes d'Agneau grillées avec légumes
Grilled lamb chops with vegetables

Filetto alla Griglia, insalata mista
Filet de Boeuf grillé, salade mixte
Beef Fillet, mixed salad 25,00 €

+ sauce au choix: Béarnaise, gorgonzola, archiduc,
poivre vert **(4,50 €)**
+sauce with the choice: Béarnaise, gorgonzola cheese,
mushrooms, green peper **(4,50 €)**

IL PESCE - LES POISSONS – THE FISH

**Filetto di Spigola con Carciofi
profumati al basilico** 20,50 €

Filet de Loup de Mer, artichaus parfumés au
basilic
Fillet of Sea Bass, artichokes scented of basilica

**Pesce Spada alla griglia e giardiniera di
Verdure** 21,50 €

Espadon grillé à l'huile d'olive et sa jardinière de
légumes
Grilled Swordfish, olive oil with fresh coke
vegetables

**Rombo al forno con patate e Pomodori
Pachino** 21,00 €

Turbot, pommes de terre et les tomates cerises
Turbot with roast potatoes, and cherry tomatoes

**Salmone alla griglia, insalata, verdure
miste** 18,50 €

Saumon grillé, salade, légumes
Grilled Salmon, salad, mixed vegetables

LES DESSERTS

Tiramisù	7,00 €
Panna Cotta con Frutti di Bosco o Cioccolato Panna Cotta aux Fruits des Bois ou Chocolat	6,50 €
Mousse al Cioccolato Mousse au Chocolat	7,00 €
Carpaccio di Ananas, sorbetto ai lamponi Carpaccio Ananas, sorbet aux framboises	8,00 €

LES GLACES

Dame Blanche Vanille, Chocolat chaud	6,50 €
Café Liégeois Moka, liqueur de café	7,50 €
Brésilienne Moka, Caramel, Noisettes	6,50 €
Amandine Vanille, Amandes grillées, Amaretto	7,50 €

LES SORBETS

Framboises	7,00 €
Fruits de la Passion	7,00 €
Citron	7,00 €
Colonel Citron, Vodka	9,50 €

LES LUNCHEs

Antipasto Enoteca (Prosciutto, salame, formaggio, verdure miste)

Hors-d'oeuvre variés Enoteca (jambon, salamis, fromage, légumes mixtes)

6,00 €

Enoteca mixed appetizers (ham, salamis, cheese, mixed vegetables)

Suggestion du Jour

14,50 €

Pavé di Manzo, insalata mista, salsa a scelta, patate fritte

Pavé de Boeuf, salade, souce au choix, P. frites

15,00 €

Beef steak, mixed salad, souce of your choice, French fries

Salse: Gorgonzola, funghi, pepe verde, bernese

Souces: Gorgonzola, archiduc, poivre vert, béarnaise

Souce: Gorgonzola cheese, mushrooms, green pepper

Per le Specialità della Casa, un occhio ai consigli dello Chef

Pour les Suggestions, un petit coup d'oeil au tableau

For Suggestions, take a look at the board

Pasta fresca fatta in casa

Choix de Pâtes fraîches faites Maison

Home made Pastas

* EN CAS D'ALLERGIES PRÉVENIR LA DIRECTION

APERITIVI - APÉRITIFS – BOISSONS CHAUDES

Prosecco	7,00 €
Kir Royal	7,50 €
Crodino	5,00 €
Aperol Spritz	8,00 €
Porto Rouge/Blanc	6,00 €
Ricard	8,00 €

Décaféiné	3,50 €
Double Espresso	4,50 €
Espresso	3,00 €
Cappuccino	4,50 €
Thé vert/noir	3,00 €
Infusion	3,00 €

BIÈRES

Bière d'Abbaye	5,00 €
Jupiler	3,00 €

BOISSONS/ WATER/ SOFT DIGESTIFS

San Pellegrino 1L	7,00 €
San Pellegrino 0,5L	4,00 €
Acqua Panna 1L	7,00 €
Acqua Panna 0,5L	4,00 €
Limoncello	6,50 €
Grappa	6,50 €
Grappa Brunello/Barolo/ Amarone	13,0€
Coca Zéro/Light	3,00 €
Fanta, Sprite, Tonic	3,00 €
Amaro Averna	6,00 €
Jus de Pomme, Orange	3,00 €
Cynar	7,00 €
Amaretto	6,00 €