

ANTIPASTI FREDDI & CALDI

Insalata di pomodori San Marzano e cipolle rosse <i>Salade de tomates San Marzano et oignons rouges</i>	11.-
Insalata di rucola, julienne di carciofi, pomodorini datterino e scaglie di Parmigiano Reggiano « 24 mesi » <i>Salade de roquette, julienne d'artichauts, tomates datterino et Parmigiano Reggiano « 24 mois »</i>	21.-
Vitello tonnato « il classico » <i>« Le Classique » Vitello tonnato</i>	20.-
Fritto di gamberi e calamari con salsa agrodolce <i>Crevette et calamars frits à la sauce aigre-douce</i>	23.-
Porchetta di Ariccia, provola affumicata, melanzane grigliate marinate in olio d'oliva e aglio <i>Porchetta d'Ariccia, provola fumée, aubergines grillées marinées à l'huile d'olive et à l'ail</i>	23.-
Polipo alla griglia e salsa vergine (le Sesflo) <i>Poulpe grillé et sauce vierge</i>	25.-

PRIMI PIATTI

PASTE E RISOTTI

Le tradizionali penne all'arrabbiata <i>Les traditionnelles penne all'arrabbiata</i>	19.-
« L'oro di Napoli » spaghetti al San Marzano fresco e datterino spadellati <i>« L'or de Naples » spaghetti aux tomates fraîches San Marzano et datterino poêlées</i>	23.-
Chitarrini Abruzzesi con ragu di polpettine « alla Rosanna » e scaglie di Parmigiano <i>Chitarrini des Abruzzes « façon Rosanna » avec une sauce tomate, boulettes de viande et copeaux de parmesan</i>	26.-
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti aux vongole veraci</i>	30.-

Linguine « Da Matteo » con aragosta e pomodorini freshi
Linguine « Da Matteo » avec langouste et tomates fraîches

Pour 2 personnes 89.- par personne

Gnocchi alla sorrentina con provola affumicata, salsa al pomodoro e basilico <i>Gnocchi alla sorrentina avec provola fumée, sauce tomate et basilic</i>	27.-
Paccheri con salsiccia, provola affumicata e salsa al pomodoro piccante <i>Paccheri à la saucisse, provola fumée et sauce tomate piquante</i>	29.-
Risotto alla burrata e carciofini spadellati <i>Risotto à la burrata et artichauts poêlés</i>	33.-
1/2 aragosta accompagnata di verdure grigliate e contorno del giorno <i>1/2 Langouste juste snakée accompagnée de légumes grillé et féculant du jour</i>	45.-

SECONDI PIATTI

CARNI ALLA GRIGLIA

Costata di manzo prix par personne 55.-
La côte de bœuf pour 2 personnes (env. 1 kg)

Filetto di manzo (200 gr) 42.-
Filet de boeuf

Costatine d'agnello 35.-
Côtelettes d'agneau

LE SALSE DELLA CASA

Salsa : pepe, bernese 6.-
Sauce : poivre, béarnaise

Salsa alle spugnole 8.-
Sauce aux morilles

CARNI

Costata di vitello alla milanese 48.-
Côte de veau panée à la milanaise

Saltimbocca alla romana 34.-
Escalope de veau, jambon de parme et sauge

PESCI

**Chaque jour arrivage de poissons frais,
suggestions originales de notre chef**

Viandes et poissons sont servis avec les garnitures du jour

*Origine des viandes : Bœuf, Veau, Volaille : Suisse
Agneau : Nouvelle Zélande, Porc : Espagne*

LE COCCOLE DI MATTEO

Insalata di frutta e il suo sorbetto al lampone <i>Salade de fruit et son sorbet framboise</i>	12.-
Semifreddo al limone e liquirizia <i>Semifredo au citron et réglisse</i>	12.-
Delizia al limone <i>Délice au citron</i>	12.-
Tiramisu classico <i>Tiramisù classique</i>	12.-
Tortino fondente al cioccolato con gelato alla vaniglia <i>Fondant au chocolat et sa glace à la vanille</i>	12.-
Il cafe goloso « fantasia del pasticcere » <i>Le café gourmand « Fantaisie du pâtissier »</i>	13.-
Gelato (La boule) <i>Vanille, Chocolat, Noisettes, Café, Pistache, Citron, Mangue, Fraise, Fruits des bois, Fiordilatte</i>	5.-