

ZUPPE

RIBOLLITA
SOUPE DE LÉGUMES FRAIS, FAÇON TOSCANE
FRESH VEGETABLE SOUP TUSCAN STYLE

MEZZE LUNE DI VITELLO IN BRODO
RAVIOLIS DE VEAU MAISON DANS UN BOUILLON DE VEAU
HOME MADE VEAL RAVIOLI IN A VEAL BROTH

ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE
AUBERGINES PARMIGIANA
EGGPLANT PARMIGIANA

PROSCIUTTO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI CON MELONE
JAMBON DE PARME AGÉ DE PLUS DE 24 MOIS ET
UN MELON "CANTALOUPE"
24 MONTHS AGED PARMA'S PROSCIUTTO AND "CANTALOUPE" MELON

GRIGLIATA DI MARE
CALAMARS, CREVETTES, ST JACQUES, LÉGUMES GRILLÉS ET VINAIGRETTE AU CITRON
GRILLED BABY CALAMARI, SHRIMPS, SCALOPS, GRILLED VEGETABLES IN A LEMON DRESSING

FRITTO MISTO
FRITURES DE CALAMARS, CREVETTES, PETIT POISSONS, LÉGUMES, MAYO MAISON
DEEP FRIED CALAMARI, SHRIMP, BABY FISHES, VEGETABLES, HOME MADE MAYO

POLPO ALLA GRIGLIA
POULPE GRILLÉ, CÂPRES, OLIVES NOIRES ET SAUCE TOMATE ÉPICÉE
GRILLED OCTOPUS, CAPERS, BLACK OLIVES IN SPICY TOMATO SAUCE

CRUDI

CARPACCIO DI SPIGOLA
CARPACCIO DE BAR MÉDITERRANÉEN AVEC UNE VINAIGRETTE AU CITRON
MEDITERRANEAN LINE CAUGHT SEA BASS CARPACCIO IN A LEMON DRESSING

TARTARE DI DENTICE DEL MEDITERRANEO
TARTARE DE VIVANEAU ROUGE MÉDITERRANÉEN, CÂPRES, VINAIGRETTE AU CITRON
MEDITERRANEAN RED SNAPPER TARTAR WITH SPRING ONION, CAPERS IN A LEMON DRESSING

TARTARA DI MANZO AL COLTELLO
TARTARE DE FILET DE BOEUF, FAÇON ISOLA
PRIME BEEF FILET TARTAR, L'ISOLA STYLE

CARPACCIO DI MANZO
CARPACCIO DE FILET DE BOEUF, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN, VINAIGRETTE AU CITRON
PRIME BEEF FILET CARPACCIO, RUCOLA AND SHAVED PARMIGIANO IN A LEMON DRESSING

INSALATE

INSALATA FAVORITA

SALADE MIXTE AVEC TOMATES, CAROTTES ET MOZZARELLA
MIXED SALAD WITH TOMATOES, CARROTS AND FRESH MOZZARELLA

RUGHETTA, RADICCHIO E REGGIANO
ROQUETTE, CHICORÉE ET PARMESAN REGGIANO
RUCOLA, RADICCHIO WITH PARMIGIANO REGGIANO

CAPRESE CON LA BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA
MOZZARELLA BUFALA, TOMATES CERISES, BASILIC ET JAMBON DE PARME
FRESH BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PARMA'S PROSCIUTTO

INSALATA DI CARCIOFINI NOVELLI E SCAGLIE DI REGGIANO
SALADE DE JEUNES ARTICHAUTS CRUS, PARMESAN REGGIANO, VINAIGRETTE AU CITRON
RAW BABY ARTICHOKE SALAD, PARMIGIANO REGGIANO IN A LEMON DRESSING

INSALATA DI LANGOSTINI E CANNELLINI
SALADE DE LANGOUSTINES, HARICOTS CANNELLINI, TOMATES CERISES, CÉLÉRI ET
VINAIGRETTE AU CITRON
LANGOSTINI SALAD, CANNELLINI BEANS, CHERRY TOMATOES, CELERY IN A LEMON DRESSING

RISOTTI

(RISO ACQUARELLO)

FUNGHI PORCINI
RISOTTO AUX CÈPES
PORCINI MUSHROOM RISOTTO

ROSMARINO CON SPEZZATINO DI CINGHIALE
RISOTTO AU ROMARIN AVEC SANGLIER BRAISÉ
ROSEMARY RISOTTO WITH BRAISED WILD BOAR

ZUCCA, BLU DI BUFALA E SPEZZATINO DI CINGHIALE
RISOTTO AU POTIRON, RAGOÛT DE SANGLIER ET FROMAGE « BLU DI BUFALA »
PUMPKIN RISOTTO WITH BRAISED WILD BOAR AND « BLU DI BUFALA » CHEESE

TOPINAMBOUR E SOGLIOLA
RISOTTO À LA SOLE ET AU TOPINAMBOUR
RISOTTO WITH SOLE AND JERUSALEM ARTICHOKE

PESCATORA
RISOTTO AUX FRUITS DE MER
SEAFOOD RISOTTO

SCAMPI E ASPARAGI
RISOTTO AU SAFRAN AVEC LANGOUSTINES, CREVETTES ET ASPERGES
SAFFRON RISOTTO WITH LANGOSTINI, SHRIMPS AND ASPARAGUS

PASTE

SPAGHETTI CARBONARA

SPAGHETTIS AU LARD DE NORCIA, ŒUFS, POIVRE NOIR ET FROMAGE PECORINO
SPAGHETTI WITH GUANCIALE FROM NORCIA, EGGS, BLACK PEPPER AND PECORINO CHEESE

GNOCCHI FATTI IN CASA

GNOCCHIS MAISON, SAUCE AU CHOIX
HOME MADE GNOCCHI, CHOICE OF SAUCE

RAVIOLI AL POMODORO

RAVIOLIS MAISON À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS, SAUCE TOMATE ET BASILIC
HOME MADE RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI IN A TOMATO BASIL SAUCE

PENNE ALL'ARRABBIATA

PENNE AVEC SAUCE TOMATE ÉPICÉE
PENNE IN A SPICY TOMATO SAUCE

CACIO E PEPE

TONNARELLI MAISON AU POIVRE NOIR ET AU FROMAGE PECORINO
HOMEMADE TONNARELLI WITH BLACK PEPPER AND PECORINO CHEESE

TONNARELLI AL PACHINO APPASSITO, TIMO E SCAGLIE DI REGGIANO

TONNARELLI MAISON AUX TOMATES CERISES CONFITES, THYM ET PARMESAN REGGIANO
HOME MADE TONNARELLI WITH CONFIT CHERRY TOMATOES, THYME, PARMIGIANO REGGIANO

RIGATONI AMATRICIANA

RIGATONI AVEC PANCETTA, FROMAGE PECORINO ET SAUCE TOMATE
RIGATONI WITH PANCETTA, PECORINO CHEESE IN A TOMATO SAUCE

FETTUCCHINE BOLOGNESE

FETTUCCHINE MAISON, SAUCE BOLOGNAISE TRADITIONNELLE
HOME MADE FETTUCCHINE WITH BOLOGNESE SAUCE

RAVIOLI DI VITELLO AI PORCINI

RAVIOLIS DE VEAU MAISON AUX CÈPES
HOME MADE VEAL RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOM

FETTUCCHINE AL RAGU' DI PANTANEGRA

FETTUCCHINE MAISON AU PORC IBÉRIQUE DANS UN RAGOÛT À BLANC
HOMEMADE FETTUCCHINE WITH IBERIAN PORK IN A WHITE RAGU'

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

SPAGHETTIS AUX FRUITS DE MER
MIXED SEAFOOD SPAGHETTI

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA

SPAGHETTI À LA LANGOÛSTE FRAÎCHE LOCALE ET TOMATES CERISES
SPAGHETTI WITH FRESH LOCAL LOBSTER AND CHERRY TOMATOES

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

SPAGHETTI À LA BOTTARGUE ET TOMATES CERISES
SPAGHETTI BOTTARGA AND CHERRY TOMATOES

CARNI

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE
ESCALOPES DE VEAU, SAUCE CITRON
VEAL SCALOPPINE IN A LEMON SAUCE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
ESCALOPES DE VEAU, PROSCIUTTO, SAUGE, ET SAUCE AU VIN BLANC
VEAL SCALOPPINE, PROSCIUTTO, SAGE, IN A WHITE WINE SAUCE

" LA BATTUTA "
ENTRECÔTE FINEMENT BATTUE ET POËLÉE AVEC TOMATES CERISES, AIL ET ROMARIN
FINELY POUNDED AND PAN-FRIED N.Y. STEAK, CHERRY TOMATOES AND ROSEMARY

GALLETTO AL MATTONE
COQUELET EN CRAPAUDINE ET AU ROMARIN, PRESSÉ SUR GRILL DE PIERRE LAVIQUE
ROSEMARY CHAR-GRILLED BONELESS BABY CHICKEN

AGNELLO IN CROSTA
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES AROMATIQUES
RACK OF LAMB IN FINE HERBS CRUST

NODINO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA
CÔTE DE VEAU GRILLÉE, SAUCE AU BEURRE ET À LA SAUGE
12 OZ GRILLED VEAL CHOP, WITH BUTTER AND SAGE SAUCE

MILANESE DI VITELLO CON L'OSSO "ORECCHIO D'ELEFANTE"
CÔTE DE VEAU "MILANESE" AVEC ROQUETTE ET TOMATES CERISES
VEAL CHOP "MILANESE" WITH RUCOLA AND CHERRIES TOMATOES

FILETTO DI MANZO AI PORCINI O AL PEPEVERDE
FILET DE BOEUF GRILLÉ, SAUCE AUX CÈPES OU AU POIVRE VERT
8 OZ PRIME GRILLED FILET OF BEEF IN A PORCINI SAUCE OR IN A GREEN PEPPERCORN SAUCE

PESCI

(NOTRE SÉLECTION DE POISSONS EST BASÉE SUR LE MARCHÉ QUOTIDIEN)
(OUR FISH SELECTION IS BASED ON THE DAILY MARKET)

"CACIUCCO" ALLA LIVORNESE
SOUPE DE POISSONS ET CRUSTACÉS AVEC SAUCE TOMATE ÉPICÉE
FISH AND CRUSTACEANS STEW IN A SPICY TOMATO SAUCE

CONTORNI - SIDE DISHES - ACCOMPAGNEMENTS
PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE / BROCCOLIS VAPEUR / POMMES DE
TERRE ROTIES AU ROMARIN / LÉGUMES DU JOUR
MASHED POTATOES EXTRA VIRGIN OLIVE OIL / STEAMED BROCCOLI / ROASTED
ROSEMARY POTATOES / VEGETABLES OF THE DAY