

ZUPPE

MINISTRONE PASSATO ALLA GENOVESE
SOUPE DE LEGUMES FRAIS LEGEREMENT MOULINES
FRESH VEGETABLE SOUP GENOVA 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 AGE DE PLUS DE 24 MOIS ET MELON "CANTALOUPE"
24 MONTHS AGED PARMA PROSCIUTTO AND "CANTALOUPE" MELON

CARPACCIO DI MANZO
CARPACCIO DE FILET DE BOEUF, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN, HUILE D'OLIVE ET CITRON
PRIME BEEF FILET CARPACCIO, RUCOLA AND SHAVED PARMIGIANO IN A LEMON DRESSING

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

VITELLO TONNATO
FINES TRANCHES DE ROTI DE VEAU AVEC UNE SAUCE AU THON
THIN SLICED ROAST VEAL IN A LIGHT TUNA SAUCE

CRUDO DI MARE
POISSON CRU DU JOUR
RAW FISH OF THE DAY

GRIGLIATA DI MARE
CALAMARS, CREVETTES, ST JACQUES ET LEGUMES GRILLES, HUILE D'OLIVE ET CITRON
GRILLED BABY CALAMARI, SHRIMPS, SCALOPS IN A LEMON DRESSING

FRITTO MISTO
CALAMARS, CREVETTES, CAROTTES ET COURGETTES FRITS
DEEP FRIED CALAMARI, SHRIMPS, CARROTS AND ZUCCHINI

POLPO ALLA GRIGLIA
POULPE GRILLE, CAPRES, OLIVES NOIRES ET SAUCE TOMATE EPICEE
GRILLED OCTOPUS, CAPERS, BLACK OLIVES IN SPICY TOMATO SAUCE

INSALATE

INSALATA FAVORITA

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

VERDURE GRIGLIATE

LEGUMES GRILLES, MOZZARELLA BUFALA, ROQUETTE ET REDUCTION DE BALSAMIQUE
GRILLED MIXED VEGETABLES, BUFFALO MOZZARELLA WITH RUCOLA AND BALSAMIC REDUCTION

RUGHETTA, RADICCHIO E REGGIANO

ROQUETTE, CHICOREE ET PARMESAN REGGIANO
RUCOLA, RADICCHIO WITH PARMIGIANO REGGIANO

CAPRESE CON LA BUFALA

MOZZARELLA BUFALA, TOMATES ET BASILIC
FRESH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL

INSALATA DI CARCIOFINI NOVELLI E SCAGLIE DI REGGIANO

SALADE DE JEUNES ARTICHAUTS CRUS, PARMESAN REGGIANO, HUILE D'OLIVE ET CITRON
RAW BABY ARTICHOKE SALAD, PARMIGIANO REGGIANO, LEMON DRESSING

RISOTTI

(RISO ACQUARELLO)

AI FUNGHI PORCINI

RISOTTO AUX CEPES
PORCINI MUSHROOM RISOTTO

AL ROSMARINO CON SPEZZATINO DI CINGHIALE

RISOTTO AU ROMARIN AVEC SANGLIER BRAISE
ROSEMARY RISOTTO WITH BRAISED WILD BOAR

ALLO ZAFFERANO E SALSICCIA

RISOTTO AU SAFRAN ET SAUCISSE
SAFFRON RISOTTO AND PORK SAUSAGE

SCAMPI E LIMONE

RISOTTO AUX LANGOUSTINES, CREVETTES ET CITRON
LEMON RISOTTO WITH LANGOSTINI AND SHRIMPS

ALLA 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

P A S T E

FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI
FETTUCCINE AUX CEPES
FETTUCCINE WITH PORCINI MUSHROOM

GNOCCHI FATTI IN CASA
GNOCCHI MAISON, SAUCE AU CHOIX
HOME MADE GNOCCHI, CHOICE OF SAUCE

RAVIOLI AL POMODORO
RAVIOLIS MAISON A LA RICOTTA ET AUX EPINARDS, SAUCE TOMATE ET BASILIC
HOME MADE RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI IN A TOMATO BASIL SAUCE

PENNE ALL'ARRABBIATA
PENNE AVEC SAUCE TOMATE EPICEE
PENNE IN A SPICY TOMATO SAUCE

TAGLIOLINI AL PACHINO APPASSITO, TIMO E SCAGLIE DI REGGIANO
TAGLIOLINI AUX TOMATES CERISES CONFITES, THYM ET PARMESAN REGGIANO
TAGLIOLINI WITH CONFIT CHERRY TOMATOES, THYME AND PARMIGIANO REGGIANO

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

FETTUCCINE BOLOGNESE
FETTUCCINE, SAUCE BOLOGNAISE TRADITIONNELLE
FETTUCCINE, BOLOGNESE SAUCE

RAVIOLI DI VITELLO AI PORCINI
RAVIOLIS DE VEAU MAISON AUX CEPES
HOME MADE VEAL RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOM

FETTUCCINE DI NONNA ENRICHETTA
FETTUCCINE AU RAGOUT DE TRAVERS DE PORC ET SAUCE TOMATE
FETTUCCINE WITH BABY PORK RIBS RAGOUT IN A TOMATO SAUCE

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO
SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER
MIXED SEAFOOD SPAGHETTI

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA
SPAGHETTI A LA LANGOUSTE FRAICHE LOCALE ET TOMATES CERISES
SPAGHETTI WITH FRESH LOCAL LOBSTER AND CHERRY TOMATOES

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA
SPAGHETTI A LA POUTARQUE 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

SCALOPPINE DI VITELLO AI PORCINI

ESCALOPES DE VEAU, SAUCE AUX CEPES
VEAL SCALOPPINE IN A PORCINI SAUCE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

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

NODINO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA

COTE DE VEAU GRILLEE, SAUCE AU BEURRE ET SAUGE
12 OZ GRILLED VEAL CHOP, WITH BUTTER AND SAGE SAUCE

AGNELLO IN CROSTA DI ERBE AROMATICHE

CARRE D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES AROMATIQUES
RACK OF LAMB IN FINE HERBS CRUST

MILANESE DI VITELLO CON L'OSSO "ORECCHIO D'ELEFANTE"

COTE DE VEAU "MILANESE" AVEC ROQUETTE ET TOMATES CERISES
VEAL CHOP "MILANESE" WITH RUCOLA AND CHERRIES TOMATOES

FILETTO DI MANZO AI PORCINI O AL PEPE VERDE

FILET DE BOEUF GRILLE, SAUCE AUX CEPES OU AU POIVRE VERT
8 OZ PRIME GRILLED FILET OF BEEF IN A PORCINI SAUCE OR IN A GREEN PEPPERCORN SAUCE

CONTORNI

PUREE DE POMMES DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE / BROCCOLIS VAPEUR / POMMES DE TERRE ROTIES AU ROMARIN /
LEGUMES DU JOUR

MASHED POTATOES EXTRA VIRGIN OLIVE OIL / STEAMED BROCCOLI / ROASTED ROSEMARY POTATOES /
VEGETABLES OF THE DAY

PESCI

NOTRE SELECTION DE POISSONS EST BASEE SUR LE MARCHE QUOTIDIEN
OUR FISH SELECTION IS BASED ON THE DAILY MARKET

CACIUCCO

SOUPE DE POISSONS ET CRUSTACES AVEC SAUCE TOMATE EPICEE
FISH AND CRUSTACEANS STEW IN A SPICY TOMATO SAUCE