

# ZUPPE

## RIBOLLITA

SOUPE DE LEGUMES FRAIS, FACON 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 AGE DE PLUS DE 24 MOIS ET MELON "CANTALOUPE"  
24 MONTHS AGED PARMA'S 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 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, HUILE D'OLIVE ET CITRON  
RAW BABY ARTICHOKE'S 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 MAISON AUX CEPES  
HOME MADE 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

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

## FETTUCCINE BOLOGNESE

FETTUCCINE MAISON, SAUCE BOLOGNAISE TRADITIONNELLE  
HOME MADE 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 MAISON AU RAGOUT DE TRAVERS DE PORC ET SAUCE TOMATE  
HOME MADE 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

## 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