

Suggestions du Chef

Ravioli al ragù napoletano	29.-
Ravioli garnis de pommes de terre, parfumés à la noix de muscade, enrichis d'œuf et de parmesan, le tout arrosé d'huile d'olive. Ils sont servis avec une sauce tomate au ragoût de veau finement haché au couteau, relevée d'oignon, de céleri et de carottes.	
Spaghetti alle Vongole	26.-
Spaghetti agrémentés d'ail, d'huile d'olive, de persil et de palourdes.	
Gamberi « Alla Diavola »	35.-
Gambas décortiquées, poêlées à l'ail et au persil, relevées d'une légère touche de piment.	
Sauté di polpo con verdure	28.-
Poulpe poêlé à l'huile d'olive, accompagné de légumes.	
Entrecôte di manzo 250 gr.	39.-
Entrecôte de bœuf grillée à la perfection, servie selon vos désirs.	
Filetto di manzo 200 gr.	42.-
Filet de bœuf grillé, tendre et savoureux, préparé à votre souhait.	
Filetto di manzo al gorgonzola 200 gr.	44.-
Filet de bœuf nappé d'une onctueuse sauce au gorgonzola.	
Tartare di manzo 200 gr.	35.-
Tartare de bœuf, frais et finement assaisonné.	

Bon à savoir :

- Chaque plat est accompagné de légumes frais, avec une option de pommes frites ou pâtes au beurre.
- Embellissez votre choix avec nos sauces spéciales : Café de Paris (5.-) ou Morilles (8.-) en supplément.
- La provenance de nos viandes et poissons est détaillée sur notre carte.

