



PRIMI

CHOIX DE :

ISALATA GREEN GODESS

Salade mixte - concombre - vinaigrette goddess verte - parmesan
Mixed greens-cucumber-green goddess dressing-parm

TARTARE DI SALMONE

Tartare de saumon
Salmon tartare

COCKTAIL DI GAMBERI

Cocktail de crevettes servi avec une sauce cocktail
Traditionnal shrimp cocktail served with a cocktail sauce

BURRATA

Fromage burrata Pugliese frais garnie de prosciutto di Parma
Burrata cheese, thinly sliced tomatoes, prosciutto di Parma

SECONDI

CHOIX DE :

CAVATELLI FUNGHI 60\$

Pâtes frais, champignons mixtes, truffles, vin blanc
Fresh pasta, mixed mushroom, truffle, white wine

STINCO DI AGNELLO 74\$

Jarret d'agneau braisé-vin blanc-fines herbes
Braised lamb shank-white wine-fine herbs

VITELLO VALDOSTA 79\$

Côte de veau pané et farcie avec speck et fromage provolone
Breaded veal chop stuffed with speck and provolone cheese

IPPOGLOSSO LIMONE 79\$

Flétan d'Alaska à la sauce citron-câpres
Alaskan Halibut in a lemon caper sauce

DOLCI

MADARINES ET MINI CANOLI

COFFEE ESPRESSO CAPPUCCINO

Seating de 17:30 - 19:45

Divertissement musicale de Tony Zerbino



ANTIPASTI

ANTIPASTO DI MUNDO

(plateaux pour la table / Platters for table)

CALAMARI FRITTI (Calmars frits)

INSALATA DI BURATTA (Tomates et Buratta)

ARANCINI (Croquettes de riz sicilienne)

COSTATA DI AGNELLO (Côtelettes d'agneau marinées et grillées)

GAMBERI COCKTAIL (Crevettes cocktail traditionnel)

FOCCACIA DEL GIORNO (Foccaccia quotidien du chef)

PRIMI

CHOIX DE :

CAVATELLI FUNGHI

Pâtes frais-champignons mixtes-vin blanc

Fresh pasta-mixed mushroom-white wine

SECONDI

CHOIX DE :

VITELLO VALDOSTA

Côte de veau pané et farcie avec speck et fromage provolone

Breaded veal chop stuffed with speck and provolone cheese

STINCO DI AGNELLO

Jarret d'agneau braisé-vin blanc-fines herbes

Braised lamb shank-white wine-fine herbs

IPPOGLOSSO LIMONE

Flétan d'Alaska à la sauce citron-câpres

Alaskan Halibut in a lemon caper sauce

DOLCI E PROSECCO

PROSECCO-MADARINES ET CANOLI

COFFEE ESPRESSO CAPPUCCINO

PREMIUM OPEN BAR AND WINE INCLUDED ALL NIGHT

RED WINE: ZENATO VALPOLICELLA SUPERIORE

WHITE WINE: CASTELLO DI POMINO-CHARDONNAY

210\$ par personne (plus taxes et service)

Seating entre 8:00 to 8:30 PM - Divertissement musicale de Tony Zerbino