

Tablee

ANTIPASTO/INSALATE

TORTELLINI E SPINACHI IN BRODO

Soupe de tortellini et épinards.

CALAMARI FRITTI

Calmars frits avec mayo épicée.

GAMBERI ALLA GRIGLIA +3

Crevettes grillées, zucchini et tzatziki.

PEPERONATA E SALSICCIA

Sauté de saucisses et poivrons.

POLPETTE DI CARNE FATTE IN CASA

Boulettes de viande en sauce tomate.

TARTARE DE THON +5

Huile de truffe, ciboulette, oignons, chili, Taralle croustillant, parmesan.



PASTA, PIZZA, CARNE E PESCE



SPAGHETTI CHITARRA

Sauce tomate et basilic classique.

GNOCCHETTI SALSICCIA

Rapinis et saucisses, ail et huile d'olive.

RAVIOLONI FUNGHI

Raviolis aux champignons, crème de truffes et cèpes, parmesan.

PENNE AL CAPRINO

Penne avec épinards, fromage de chèvre et tomates cerises séchées.

PIZZA MARGHERITA

Sauce tomate San Marzano, basilic, Fior di Latte.

PIZZA SALSICCIA

Sauce tomate San Marzano, saucisses, oignons caramélisés, poivrons rouges, Fior di Latte.

BACCALÀ ARROSTITO AL LIMONE +12

Morue, asperges, betteraves de couleur dans une sauce aromatisée au citron.

OSSO BUCCO DI VITELLO +12

Osso bucco de veau braisé avec couscous Israélien, rapinis.

POLLO ALLA GRIGLIA +8

Poulet grillé à la Toscane avec romarin, pommes de terres rôties et légumes.

STEAK COUPE DU BOUCHER +30

Québec Prime vieilli à sec 30 jours, frites et salade.

DOLCE

TARTE DOUBLE CHOCOLAT

Ganache chocolat et mousse chocolat au lait.

GELATO ITALIANO FCO

Assortiment de gelato FCO fait maison.

PANIER DE PAINS

Panier de pains chauds avec huile d'olive et balsamique 3.50

BRUSCHETTA MILANESE

Tomates Savoura, fines herbes, oignons, huile d'olive & parmesan sur baguette grillée 2.75 ch.

BRUSCHETTA CHAMPIGNONS

Champignons sauvages, crème de cèpes, huile de truffe et fromage parmesan sur baguette grillée..... 3.75 ch.