

fiorella

CUISINE ITALIENNE

— ANTIPASTI —

ARANCINI 15

Croquettes de Riz Italien, Veau, Mozzarella et Parmigiano Regianno
Mini Rice Balls, Veal, Mozzarella and Parmigiano Regianno

INSALATA CESARE 16

César Classique, Prosciutto de Parme Croustillant, Croûtons à l'Ail,
Copeaux de Parmigiano Regianno
Classic Ceasar, Crispy Prosciutto di Parma, Croutons and Parmigiano Regianno Shavings

INSALATA DI RUCOLA E PERA 16

Roquette, Poire, Noix de Pin, Parmigiano Regianno,
Vinaigrette au Citron
Arugula Salad, Pear, Pine Nuts, Parmigiano Regianno, Lemon Dressing

POLPETTI DI VITELLO DELLA NONNA 16

Boulettes de Veau, Sauce Tomate, Basilic, Parmigiano Regianno
Veal Meat Balls, Tomato Sauce, Basil, Parmigiano Regianno

CAPRESE DI BUFALA 19

Tomate de Vigne, Mozzarella de Bufflonne, Basilic, Huile d'Olive,
Réduction de Balsamic
Vine Tomato, Mozzarella di Bufala, Basil, Olive Oil, Balsamic Reduction

CALAMARI FRITTI 25

Calmars Frits, Sauce Marinara
Fried Calamari, Marinara Sauce

POLPO ALLA SICILIANA 29

Pieuvre Grillée, Tomates Séchées, Olives Siciliennes, Câpres,
Roquette, Vinaigrette Citron
Grilled Octopus, Sundried Tomatoes, Sicilian Olives, Capers, Arugula, Lemon Dressing

TAGLIERE DI SALUMI 24

Plateau de Charcuteries Fines Italiennes, Fromage,
Légumes Marinés, Crostinis
Plateau of Italian Cold Cuts, Cheese, Marinated Vegetables, Crostinis



— CARNE —

VITELLO MARSALA 36

Escalope de Veau de Lait, Sauce au Vin Marsala et Champignons,
Légumes de Saison
Milk Fed Veal Scaloppine, Marsala Wine Sauce with Mushrooms, Seasonal Vegetables

LOMBADA DI VITELLO AI PORCINI 54

Côte de Veau de Lait, Sauce Porcini et Vin Blanc, Légumes de Saison
Milk Fed Veal Chop, Porcini and White Wine Sauce, Seasonal Vegetables

FILETTO DI MANZO AL BAROLO 48

Filet Mignon Angus 1855, Sauce Barolo, Légumes de Saison
Angus 1855 Filet Mignon, Barolo Sauce, Seasonal Vegetables

OSSOBUCCO VITELLO ALLA MILANESE 48

Jarret de Veau de Lait Braisé, Gremolata au Citron,
Risotto Carnaroli au Saffran
Braised Milk Fed Veal Ossobuco, Lemon Gremolata, Risotto Saffran Carnaroli

— PASTA —

CAVATELLI CAMPANIA 22

Sauce Tomate, Ail, Basilic et Mozzarella de Bufflonne
Tomato Sauce, Garlic, Basil and Mozzarella di Bufala

TORTELLINI NARDO 23

Pâtes Farcies au Fromage Ricotta, Sauce Rosée
avec Saucisse Italienne
Stuffed Pasta with Ricotta Cheese, Rosee Sauce with Italian Sausage

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 24

Guanciale, Fromage Pecorino, Poivre Noir, Persil, Jaune d'Oeuf
Guanciale, Pecorino Cheese, Black Pepper, Parsley, Egg Yolk

FETTUCCINE AL RAGU 25

Ragoût Tomaté aux Boulettes de Veau
Tomato Ragu with Veal Meat Balls

PENNE ALLA GIGI 25

Sauce Rosée, Prosciuttino, Champignons, Oignons Verts
Rosee Sauce, Prosciuttino, Mushrooms, Green Onions

PAPPARDELLE ALLA TOSCANA 26

Ail Rôti, Tomates Cerises Séchées, Rapini, Vin Blanc,
Fromage Pecorino
Roasted Garlic, Sun Dried Tomatoes, Rapini, White Wine, Pecorino Cheese

GNOCCHI AL PESTO DI PISTACCHIO 27

Sauce Crème avec Pesto de Pistache, Basilic
Cream Sauce with Basil Pistachio Pesto

RAVIOLI TARTUFATA 28

Pâtes Farcies aux Champignons, Sauce Crème aux Portobellos,
Purée de Truffle Noire
Stuffed Pasta with Mild Mushrooms, Cream Sauce with Portobello
and Black Truffle Paste

RISOTTO AI PORCINI E TARTUFO BIANCO 32

Riz Carnaroli, Porcini, Oignons, Purée de
Truffle Blanche, Parmigiano
Carnaroli Italian Rice, Porcini, Onions, White Truffle Paste, Parmigiano

LINGUINE AL FRUTTI DI MARE 38

Sauce Tomate, Vin Blanc, Ail, Oignons Verts,
Crevettes, Calmars, Palourdes
Tomato Sauce, White Wine, Garlic, Green Onions, Shrimps, Calamari, Clams



— PESCE —

FILETTO DI SALMONE CON POMODORINI E BASILICO 32

Saumon Grillé, Salsa de Tomates Cerises, Basilic, Câpres, Huile d'Olive
Grilled Salmon, Cherry Tomato Salsa, Basil, Capers, Olive Oil

GAMBERONI FRA DIAVOLO 42

Crevettes Géante Poêlées, Sauce Tomate Épicée Servies
avec Linguine aux Tomates
Pan-seared Giant Prawns, Spicy Tomato Sauce Served with Linguini Tomato

