

— ANTIPASTI —

**ARANCINI 16**

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

**INSALATA DI RUCOLA E PERA 19**

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

**TARTARE DI SALMONE 25**

Oignons, Câpres, Sriracha, Huile d'Olive, avec Croutons et Avocats  
*Onions, Capers, Sriracha, Olive Oil, with Croutons and Avocado*

**BURRATA 26**

Tomate de Vigne, Burrata, Basilic, Huile d'Olive  
*Vine Tomato, Burrata, Basil, Olive Oil*

**CALAMARI FRITTI 30**

Calmars Frits, Sauce Marinara  
*Fried Calamari, Marinara Sauce*

**TAGLIERE DI SALUMI 30**

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



— CARNE —

**VITELLO BOSCAIOLA 42**

Champignons Sauvages, Sauce à la Crème et au Brandy,  
 Accompagnement de Légumes  
*Wild Mushrooms, Brandy Cream Sauce, and Vegetables*

**STINCO DI AGNELLO 50**

Jarret d'agneau, Ail et Romarin, servi sur un Lit  
 de Risotto Milanese  
*Lamb Shank, Garlic and Rosemary, served on a Bed of Risotto Milanese*

**OSSOBUCCO VITELLO ALLA MILANESE 52**

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

**BISTECCA E PATATINE FRITTE (14oz) 56**

Surlonge de Steak servi avec Frites et Sauce au Poivre Noir  
*Surloin Steak served with French Fries and Black Pepper Sauce*

— PASTA —

**PENNE ALL' AMATRICIANA 27**

Pancetta(Porc), Oignons, Sauce Tomate  
*Pancetta (Pork), Onions, Tomato Sauce*

**TORTELLINI ROMANOFF 28**

Sauce Rosée Flambée à la Vodka, Échalotes et Poivre Concassé  
*Rosée Sauce, Flambé with Vodka and Ground Black Pepper*

**ORECCHIETTE SALSICCIA E RAPINI 29**

Saucisse Italienne, Rapini, Ail et Vin Blanc  
*Italian Sausage, Rapini, Garlic and White Wine*

**GNOCCHI AL PESTO DI PISTACCHIO 32**

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

**RISOTTO AI PORCINI E TARTUFO BIANCO 34**

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

**RIGATONI MANZO AL FORNO 34**

Sauce au Vin Blanc avec Bœuf Braisé Effiloché et Roquette  
*White Wine Sauce with Braised Shredded Beef and Arugula*

**RAVIOLI TARTUFATA 36**

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



— PESCE —

**FILETTO DI SALMONE CON  
 POMODORINI E BASILICO 38**

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

**ARAGOSTA E ZAFFERANO CON FETTUCCINE 49**

Queue de Homard, Sauce à la Crème, Ail et Safran,  
 sur un lit de Fettuccine  
*Lobster Tail and Creamy Garlic Saffron Sauce, on a bed of Fettuccine*

