

# fiorella

CUISINE ITALIENNE

## — ANTIPASTI —

### ARANCINI 14

Croquettes de Riz Italien, Encre de Seiche Farcie aux Fruits de Mer  
*Rice Balls, Cuttlefish Ink Stuffed with Seafood*

### INSALATA DI SPINACI 19

Salade d'Épinard, Fromage de Chèvre, Vinaigrette,  
Émulsion Balsamique  
*Spinach Salad, Goat Cheese, Dressing, Balsamic Glaze*

### SALSICCIA PEPPERONATA 22

Saucisse Italienne, Sauce Tomate, Oignons, Poivrons  
*Italian Sausage, Tomato Sauce, Onions, Peppers*

### BURRATA DEL MOMENTO 24

### AGNELLO DEL RE 24

Effiloché d'Agneau servi sur Couscous Italien  
*Shredded Lamb served on Italian Couscous*

### INSALATA DI POLPO 27

Salade de Pieuvre Marinée  
*Marinated Octopus Salad*

### 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*



## — PESCE —

### FILETTO DI SALMONE 39

Saumon Poêlé sur un lit de Riz Sauvage Noir, Huile Vierge  
*Seared Salmon on a bed of Black Wild Rice, Virgin 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*

## — PASTA —

### PENNE GIGILIANA 26

Sauce Rosée, Prosciutto Cotto (Porc), Champignons, Vodka  
*Rosée Sauce, Prosciutto Cotto (Pork), Mushrooms, Vodka*

### CONCHIGLIE RIPIENI DI RICOTTA 26

Sauce Crème, Épinard et Ricotta  
*Cream Sauce, Spinach and Ricotta*

### GNOCCHI POMODORO E BASILICO 28

Sauce Tomate et Basilic  
*Tomato Sauce and Basil*

### LINGUINI AL PORCINI 32

Ail, Huile d'Olive, Champignons Cèpes  
*Garlic, Olive Oil, Porcini Mushrooms*

### SPAGHETTI RAGU DI CARNE 33

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

### RISOTTO GAMBERONI 34

Crevettes, Petits Pois, Vin Blanc  
*Shrimps, Green Peas, White Wine*



## — CARNE —

### SELEZIONE DEL MACELLAIO PM/MP

Choix du Boucher  
*Butcher's Choice*

### SCALOPPINE AL LIMONE 42

Escalope de Veau, Sauce au Citron, Légumes du Marché  
*Veal Scallop, Lemon Sauce, Market Vegetables*

### 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  
*Surlain Steak served with French Fries and Black Pepper Sauce*

