

Entrées

Zucchini fritti	15
Salade Italienne	15
Salade César	16
Polpetta di Vitello	17
Polpo alla griglia	33
Tomates et burratina	24
Calamari fritti	21
Saumon Fumé	19

Pâtes

Fettucini au parmesan	37
Penne Romanoff	35
Tagliatelle del Bosco	40
Rigatoni Amatriciana	40
Spaghetti Cacio e Pepe	37
Spaghetti Macchiato	37
Ravioli Homard	46
Linguini Frutti di Mare	46
Fusilli Saucisse Italienne et Rapini	39

Poissons

Loup de Mer	43
Morue Pescatore	52
Saumon	40
Crevettes Géantes au pernod	52
Poisson du Jour	PM

Viandes

Paillard de veau aux champignons	39
Escaloppes de veau (au citron ou pizzaiola)	38
Escaloppes de veau saltimboca	40
Suprême de poulet grillé Piri Piri	38
Ossobuco de veau	50
Filet Mignon Prime - 6oz.	60

Desserts

Tiramisù	12
Dessert du moment	10
Assiette de Fromages	12
Affogato	9
Cannolis	10
Pastel de natas	7

Cocktails

Spritz (Limoncello, Apérol ou St-Germain)	14
Négroni	14

Votre maître d'hôtel : Antonio
Le chef : Altino

RESTAURANT **LOCANDA**
LA TRATTORIA DU MARCHÉ