

Entrées

Polpetta di Vitello	15
Polpo alla griglia	30
Salade César	15
Tomates et burratina	22
Calamari fritti	21

Pâtes

Tagliatelle Del Bosco	25/35
Linguini frutti di mare	27/40
Penne Romanoff	20/32
Ravioli Homard	25/42
Linguini alle Vongole in bianco	23/34

Poissons

Crevettes Provencales (4)	50
Loup de Mer	45
Morue Pescatore	45
Saumon grillé	45

Viandes

Paillarde de veau grillée aux champignons ou citron	35
Agneau du Québec	65
Filet de boeuf, sauce aux poivres	60

Desserts

Assiette de fruits frais	12
Pâtisserie Italienne au choix du Chef	10
Assiette de Fromage	12
Affogato	9

Cocktails

Spritz (Limoncello, Apérol ou St-Germain)	13
Sangria rouge ou blanche (pichet)	13/45
Négroni	13

Votre maître d'hôtel : Antonio
Les chefs : Tino & Cristina