

# Antipasti

Les Entrées.

 : Sans gluten

<b>INSALATA LOCANDA</b> 	<b>10</b>
Laitue, tomates fraîches, concombres, olives siciliennes, vinaigrette maison	
<b>BURRATINA</b>	<b>19</b>
Fromage burratina, pesto de basilic maison, noix de pins, tomates saisonnières	
<b>POLPETTA DI VITELLO</b>	<b>10</b>
Boulettes de viande de veau fait maison, sauce tomate et parmigiano	
<b>POLPO ALLA GRIGLIA</b>	<b>22</b>
Pieuvre grillée, tomates cerises mi-séchées, olives câpres, haricots blancs	
<b>COZZE MARINARA/ARRABBIATA</b>	<b>15</b>
Moules façon marinara ou arabiata	
<b>ANTIPASTO LOCANDA</b>	<b>28</b>
Charcuteries, fromages, olives et augerbines (pour 2 personnes)	
<b>GAMBERETTI ALL'AGLIO</b>	<b>24</b>
Crevettes à l'ail	
<b>CALAMARI FRITTI</b>	<b>16</b>
Calmars frits servis avec une mayonnaise légèrement épicée fait maison	

**CHEF EXÉCUTIF**

*Marino Tavares*

# Pasta

*Les Pâtes.*

 : Pâtes sans gluten sur demande

	PETITE PORTION	PORTION RÉG.
<b>LINGUINE FRUTTI DI MARE</b> Crevettes, homard, pétoncles, moules, tomates fraîches, basilic et vin blanc	<b>22</b>	<b>38</b>
<b>SPAGHETTINI CACIO E PEPE</b> Fromage pecorino romano et poivre noir	<b>14</b>	<b>24</b>
<b>GNOCCHI BUFALA</b> Gnocchi à la ricotta faits maison servis dans une sauce tomate, avec mozzarella di Bufala	<b>14</b>	<b>24</b>
<b>RISOTTO AI FUNGHI</b> Risotto (riz italien arborio), champignons porcini et parmigiano	<b>16</b>	<b>28</b>
<b>PENNE ROMANOFF</b> Sauce tomate, crème, fromage, vodka	<b>14</b>	<b>24</b>
<b>TAGLIATELLE DEL BOSCO</b> Truffles, champignons sauvages, crème, fond de veau, fromage pecorino romano, parmesan	<b>16</b>	<b>28</b>

**CHEF EXÉCUTIF**

*Marino Tavares*

# Carne e Pesce

*Les Viandes et Poissons .*

<b>FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI</b>	<b>48</b>
Filet mignon au foie gras, pommes de terre et légumes du marché	
<b>SCALOPPINI DI VITELLO IN PADELLA</b>	<b>29</b>
Escaloppes de veau de lait poêlée, sauce à la crème légère aux champignons, et légumes du marché	
<b>SCALOPPINI DI VITELLO ALLA GRIGLIA</b>	<b>29</b>
Escaloppe de veau de lait grillée, servie avec spaghetti au basilic	
<b>ARAGOSTA GRATINADA</b>	<b>45</b>
Gratin de homard au cognac	
<b>MERLUZZO LOCANDA</b>	<b>34</b>
Filet de morue rôtie au four, tomates, olives et pommes de terre	
<b>PESCE DEL GIORNO</b>	<b>PM</b>
Poisson du jour, riz au tomates et légumes du marché	
<b>SUGGERIMENTO DELLO CHEF MARINO</b>	<b>PM</b>
Suggestion du Chef Marino	

**CHEF ÉXÉCUTIF**

*Marino Tavares*

# *Dolci*

Les Desserts.

<b>CANNOLI DI CASA</b>	<b>7</b>
<b>PANNA COTTA CAMEL ET FLEUR DE SEL</b>	<b>7</b>
<b>TIRAMISÙ</b>	<b>8</b>
<b>GÂTEAU CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE</b>	<b>9</b>
<b>VACHERIN DI FRUTTI</b>	<b>9</b>
<b>ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT</b>	<b>24</b>
Pour 2 personnes	

**CHEF EXÉCUTIF**

*Marino Tavares*