Entrées

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

Pâtes

Fettucini au parmesan	22+
Penne Romanoff	22/35
Tagliatelle del Bosco	23/40
Pâtes du moment, Prosciutto & Champignons	22/35
Ravioli Homard	27/45
Linguini frutti di mare	27/45
Spaghetti Carbonara	22/38

Poissons

Loup de Mer	45
Morue Pescatore	50
Saumon	45
Crevettes (Géantes 4/6)	PM
Poisson du Jour	PM

Viandes

Veau Parmigiana avec légumes	38
Escaloppes de veau aux citron	35
Paillard de veau grillée aux champignons	37
Ossobuco de veau	50
Coupe du Boucher du jour	PM
Poulet Marsala et champignons	30

Desserts

Assiette de fruits frais	12
Pâtisserie Italienne au choix du Chef	10
Assiette de Fromage	12
Affogato	9
Pastel de natas	6

Cocktails

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

Votre maître d'hôtel : Antonio

Le chef : Altino

RESTAURANT
LOCANDA
LA TRATTORIA DU MARCHÉ