

# **Stuzzichini Appetitosi**

## **Les entrées - Appetizers**

### **Frittura di calamari**

*Calmars frits  
(Fried squids)*

### **Salmone della casa**

*Gravlax de saumon maison mariné  
(Home-made cured salmon gravlax)*

### **Mozzarella di Bufala Napoletana**

*Tranches de mozzarella de buffle sur une salade de tomates, câpres, basilic, origan, huile d'olive extra vierge  
(Slices of buffalo mozzarella on a bed of fresh tomatoes, capers, basil, oregano, extra virgin olive oil)*

### **Funghi nostrani biologici allo zola**

*Champignons érigés et pleurotes en huître biologique grillés, huile d'olive extra vierge et fromage gorgonzola  
(Grilled organic king and oyster mushrooms, extra virgin olive oil and gorgonzola cheese)*

### **Carpaccio di bue alla Reggiana e rucola**

*Carpaccio de boeuf assaisonné, roquette et copeaux de parmesan  
(Seasoned beef carpaccio with shavings of parmesan and arugula)*

### **Battuta di tonno alla rucola e pecorino**

*Carpaccio de thon assaisonné, roquette et copeaux de pecorino  
(Seasoned tuna carpaccio, arugula, shavings of pecorino)*

### **Tritato di tonno**

*Tartare de thon  
(Tuna tartar)*

### **Prosciutto di Parma con speck, bresaola e bufala**

*Prosciutto original de Parme avec melon et de minces tranches de speck et bresaola, et mozzarella de buffle  
(Original Parma prosciutto with melon and thin slices of speck and bresaola, and buffalo mozzarella)*

### **Tritato di bue**

*Tartare de boeuf  
(Beef tartar)*

### **Insalatina tiepida**

*Crevettes avec salade tiède de pieuvre, tomates et basilic fraîches, oignons rouges, origan et huile d'olive extra vierge  
(Shrimps with a warm octopus, fresh tomatoes, basil, red onions, oregano and extra virgin olive oil salad)*

# ***Gli assaggi di pasta***

## ***Dégustations de pâtes maison***

### ***Pappardelle di casa al ragu di funghi nostrani***

*Pappardelle maison avec champignons porcini, king et pleurotes biologiques, huiles d'olive extra vierge, vin blanc, ail, persil frais et parmesan râpé  
(Home-made pappardelle with organic porcini, king and oyster mushrooms, extra virgin olive oil, white wine, fresh parsley, garlic, grated parmesan)*

### ***Linguine agli asparagi freschi e salsa di agrumi***

*Linguine aux asperges fraîches et sauce aux agrumes  
(Linguine with fresh asparagus in a citrus sauce)*

### ***Tagliatelle ai fichi e croccante di prosciutto***

*Tagliatelle aux figes, noix de Grenoble, marsala et croquants de prosciutto  
(Tagliatelle fresh figs, pine nuts. Marsala, crispy prosciutto)*

### ***Ravioli di magro fatti in casa al burro e salvia***

*Ravioli maison farci avec ricotta et épinards dans une sauce de beurre et sauge  
(Home-made ravioli stuffed with ricotta and spinach in a butter and sage sauce)*

### ***Gnocchi di casa ai porcini***

*Gnocchi maison de pommes de terre et champignons biologiques porcini  
(Home-made potato gnocchi and organic porcini mushrooms)*

## ***Dalla nostra pentola***

### ***Les Potages***

#### ***Capellini in brodo e verdure***

*Cheveux d'ange dans un bouillon de veau et légumes verts  
(Angel-hair pasta in veal broth and green vegetables)*

#### ***Il minestrone***

*Soupe aux légumes - (Vegetable soup)*

## ***Dal nostro orticello***

### ***Les salades***

#### ***Insalatina di stagione***

*Salade saisonnière - (Fresh mixed salad)*

#### ***Rucola e scaglie di grana***

*Roquette et copeaux de parmesan - (Rucola and parmesan shavings)*

#### ***La romana***

*Salade César - (Caesar salad)*

#### ***Del Contadino***

*Tomates, persil et basilic frais, oignons rouges, huile d'olive extra vierge  
(Fresh tomatoes, parsley and basil, red onions, extra virgin olive oil)*

# ***Le paste tradizionali italiane***

## ***Les pâtes traditionnelles italiennes***

### ***Penne al piccantello***

*Sauce tomate, piments forts, vin blanc, persil frais et basilic, huile d'olive extra vierge et fromage pecorino vieilli*  
(*Tomato sauce, hot peppers, white wine, fresh basil and parsley, extra virgin olive oil and aged pecorino cheese*)

### ***Tagliatelle di casa al ragu Bolognese***

*Tagliatelle maison, sauce aux trois viandes, champignons biologiques porcini et vin rouge*  
(*Home-made tagliatelle, three meat sauce, organic porcini mushrooms and red wine*)

### ***Linguine Amalfitana con capra scottata***

*Tomates séchées et fraîches, câpres, anchois, piments fort, et gratin de fromage de chèvre*  
(*Sun dried and fresh tomatoes, capers, anchovies, hot peppers, and goat cheese gratin*)

### ***Capellini rucola e gamberetti***

*Crevettes, roquettes, tomates fraîches, anchois, ail, piment fort, vin blanc*  
(*Shrimps, arugula, fresh tomatoes, anchovies, garlic, hot peppers, white wine*)

### ***Spaghetti al pomodoro crudo e mozzarella di bufala***

*Tomates fraîches, mozzarella de buffle, huile d'olive extra vierge, basilic, persil et échalotes vertes frais, ail*  
(*Fresh tomatoes, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil, fresh basil, parsley and green onions, garlic*)

### ***Pasta alle Vongole veraci***

*Palourdes fraîches, vin blanc, huile d'olive extra vierge, anchois, ail et persil frais*  
(*Fresh clams, white wine, extra virgin olive oil, anchovies, garlic and fresh parsley*)

### ***Linguini al cartoccio***

*Linguini aux fruits de mer en papillote*  
(*Seafood linguini in papillote*)

## ***Le Riz italien***

### ***'Aquerello' al ragù di vitello tartufato***

*Riz d'agriculture biologique servit avec un ragoût de veau et truffes*  
(*Rice from organic farming served with a veal and truffle ragout*)

## ***Dalla fattoria***

### ***Les viandes du marché***

#### ***Scaloppine di vitello conte di Cavour***

*Escalope de veau de lait, champignons king, prosciutto de parme et vermouth  
(Milk fed veal scaloppine with king mushrooms, prosciutto and vermouth)*

#### ***Maialino Charlevoix e blu dei monaci***

*Côte de porc de Charlevoix avec fromage bleu de L'Abbaye St. Benoît  
(Charlevoix pork chop with blue cheese from L'Abbaye St. Benoit)*

#### ***Scaloppine di vitello "Terra e Mare"***

*Escalope de veau de lait avec crevettes, crème et champignons porcini  
(Milk fed veal scaloppine with shrimps, cream, porcini mushrooms)*

#### ***Filettino di bue Asiago e funghi nostrani***

*Filet de bœuf 'AAA', fromage Asiago et sauce aux champignons sauvages  
( 'AAA' Filet mignon, Asiago cheese and a wild mushroom sauce)*

#### ***Ossobuco alla Milanese***

*Jarret de veau de lait braisé, servi avec risotto au safran  
(Braised veal shank served with saffron risotto)*

#### ***Sella di agnello ai fichi***

*Carré d'agneau avec une sauce aux figues  
(Rack of lamb with a fig sauce)*

#### ***La Costata di vitello allo scalogno fritto***

*Côte de veau de lait rôti, avec échalotes frites  
(Roasted milk fed veal chop, topped with fried scallions)*

## ***Dai nostri mari***

### ***Les arrivages de la mer***

#### ***Il Pesce fresco del mercato***

*Poisson frais du jour - (Catch of the day)*

#### ***Gli scampi***

*Langoustines - (Scampi)*

***\* Tous ces plats sont servis avec légumes frais***

***\* All these dishes are served with fresh vegetables***

*Nous accordons beaucoup d'importance et d'attention dans la préparation de vos demandes de plats spéciaux en réalisant des recettes italiennes faisant partie tant de la cuisine traditionnelle que contemporaine.*

*We take pride in the preparation of your special demands, whether they are part of the traditional or more contemporary Italian cuisine.*