

# RISOTTO aux bolets

Le soir  
seulement

apprêté dans la meule de  
Parmeggiano à votre table



# SUGGESTIONS

## **1) RISOTTO AUX BOLETS 28.-**

Apprêté dans la meule de Parmigiano Reggiano à votre table (le soir uniquement)

\* \* \*

## **2) PIZZA TARTUFATA 29.-**

Pizza blanche avec mozzarella fior di latte, crème de truffe noir, rucola, tomates cerise, copeaux de parmesan, bresaola et brisure de truffe noire

\* \* \*

## **3) TORTELLINI A LA CREME DE PARMESAN ET AIL NOIR 24.-**

Tortellini de bœuf maison, crème, parmesan, ail noir, poivre moulu

\* \* \*

## **4) MEZZE RIGATONI CON POLPETTE AL SUGO 25.-**

Demi-rigatoni, boulettes de bœuf à l'italienne, sauce tomate maison, pecorino, basilic

\* \* \*

## **5) PARMIGIANA DI MELANZANE 24.-**

Gratin d'aubergines servi avec une salade verte

\* \* \*

## **6) PENNE LA RUOTA 28.-**

Sauce tomate, crème, bisque de homard\*, tomates cerise, basilic, queues de crevettes et scampi décortiquées, chair de crabe, recouvert de pâte à pizza et cuit à l'étouffé au four

\* \* \*

## **7) CALAMARI ALLA ROMANA 26.-**

Garnitures aux choix : pommes frites\*, riz, pâtes, légumes, salade verte

# VIN DU MOIS

1dl 5.00      Bouteille 36.00