

MENU

OUR CHEF PREPARES DAILY
SPECIALTIES THAT WILL BE
PRESENTED AT YOUR TABLE.

NOTRE CHEF PRÉPARE DES
SPÉCIALITÉS QUOTIDIENNES QUI
SERONT PRÉSENTÉES À VOTRE TABLE

ENTRÉES

LUMACHE BOSCAIOLA	25
ESCARGOTS VIN BLANC, CHAMPIGNONS PLEUROTÉS, TOMATES \ SNAILS, WHITE WINE, OYSTER MUSHROOMS, TOMATO	
SPECK BELLAMORE	23
SANGLIER FUMÉ / SMOKED BOAR	
PEPPERONATA	25
SAUCISSES, CHAMPIGNONS, ET POIVRONS SAUTÉS / SAUSAGE, MUSHROOMS, PEPPERS, SAUTÉED	
GAMBERI E CALAMARI	26
CREVETTES ET CALAMARS, SAUCE CALVADOS, CRÈME, FIG / SHRIMPS AND CALAMARI, CALVADOS, CREAM, DRY FIGS	
INSALATA CESARE	16
SALADE CÉSAR / CEASOR SALAD	
INSALATA ITALIANO	12
SALADE DU JARDIN DANS NOTRE VINAIGRETTE DE MAISON / GARDEN SALAD IN OUR HOUSE DRESSING	

PLATS PRINCIPAUX

LINGUINE BELLAMORE	38
LINGUINE FRUITS DE MER, CHAMPIGNONS, VIN BLANC / LINGUINE, WHITE WINE , MUSHROOMS AND ASSORTED SEAFOOD	
TORTELLINI BONGUSTAIO	35
TORTELLINI, CRÈME, SAFRAN, PANCETTA TORTELLINI, CREAM, SAFRAN, PANCETTA	
RISOTTO PORCINI	35
RISOTTO, CHAMPIGNON PORCINI RISOTTO, PORCINI MUSHROOMS	
SCALLOPINI BELLAMORE	48
ESCALOPE DE VEAU, VIN BLANC, TOMATE, CREVETTE MATANE ET CHAMPIGNONS / VEAL SCALLOPINI, WHITE WINE, TOMATO, MATANE SHRIMPS AND MUSHROOMS	
SCALLOPINI RIVIERA	48
ESCALOPE DE VEAU, CRÈME, BRANDY, PÉTONCLES ET CHAMPIGNONS/ VEAL SCALLOPINI, CREAM, BRANDY, TOPPED WITH SCALLOPS AND MUSHROOMS	
FILET MIGNON	64
FILET MIGNON: SAUCE BLEUETS OU POIVRES \ FILET MIGNON: BLUEBERRY SAUCE OR PEPPER SAUCE	
CACCIUCCO	50
BOUILLABAISSE DE FRUIT DE MER ET POISSONS / SEAFOOD AND FISH BOUILLABAISSE	
GAMBERI PROVENCIALE	52
CREVETTES GÉANT DANS UNE SAUCE À L'AIL / SHRIMPS IN A GARLIC SAUCE	

CH SPECIALTIES F

*CE MENU EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER LE SOIR MEME, CERTAINS PLATS POUVANT ETRE REMPLACES PAR D'AUTRES SUGGESTIONS DU CHEF.

*THIS MENU IS SUBJECT TO CHANGE THE NIGHT OF, WITH DISHES THAT ARE SUBSTITUTED WITH OTHER CHEF OPTIONS

ENTRÉES

TRIPPA VITELLO 24
TRIPPE DE VEAU DANS UNE RAGOUT DE TOMATE – VEAL TRIPE IN A TOMATO RAGOUT

COZZE MARINARA 25
MOULES, SAUTEE AVEC SAUCE TOMATE ET VIN BLANC – MUSSELS SAUTEED WITH TOMATE SAUCE AND WHITE WINE

PANCIA DI MAIALE 25
POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE GARNIE DE GREMOLATA – CRISPY PORK BELLY TOPPED WITH GREMOLATA

MOZARELLA BUFALA 25
MOZZARELLA DE BUFFLONNE, MELON D'EAU ET TOMATE SERVIS DANS UNE VINAIGRETTE À LA MENTHE – BUFALO MOZZARELLA, WATERMELON AND TOMATO TOPPED WITH A MINT VINAIGRETTE

PLATS PRINCIPAUX

CAVATELLI BOLOGNESE 36
CAVATELLI DANS UN RAGOUT DE VIANDE CAVATELLI IN A MEAT RAGOUT

OSSOBUCCO DI VITELLO 58
JARRET VEAUBRAISÉ LENTEMENT À LA TOMATE ET AU CITRON, SERVI SUR UN RISOTTO. – VEAL SHANK BRAISED SLOWLY IN TOMATO, LEMON SERVED ON RISOTTO

CONIGLIO AL FORNO 52
RABBIT, BAKED IN THE OVEN WITH GARLIC ROSEMARY AND WHITE WINE – LAPIN RÔTI AU FOUR À L'AIL, AU ROMARIN ET AU VIN BLANC

TATAKI 54
THON EN CROÛTE DE SÉSAME, SAISI BLUE DANS UNE SAUCE AU MIEL – TUNA, ENCRUSTED WITH SESAME. SEARED BLUE IN A HONEY SAUCE

SPEZZATINO DI MANZO 52
CUBE DE BŒUF BRAISÉE LENTEMENT AU VIN ROUGE , VERMOUTH,ONION ET POIVRONS – BEEF CUBES SLOWLY BRAISED WITH RED WINE , VERMOUTH, PICKLED ONIONS AND PEPPERS