

# ZUPPE

RIBOLLITA  
SOUPE DE LÉGUMES FRAIS, FAÇON TOSCANE  
FRESH VEGETABLE SOUP TUSCAN STYLE

MEZZE LUNE DI VITELLO IN BRODO  
RAVIOLIS DE VEAU MAISON DANS UN BOUILLON DE VEAU  
HOME MADE VEAL RAVIOLI IN A VEAL BROTH

# ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE  
AUBERGINES PARMIGIANA  
EGGPLANT PARMIGIANA

PROSCIUTTO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI CON MELONE  
JAMBON DE PARME AGÉ DE PLUS DE 24 MOIS ET  
UN MELON "CANTALOUPE"  
24 MONTHS AGED PARMA'S PROSCIUTTO AND "CANTALOUPE" MELON

GRIGLIATA DI MARE  
CALAMARS, CREVETTES, ST JACQUES, LÉGUMES GRILLÉS ET VINAIGRETTE AU CITRON  
GRILLED BABY CALAMARI, SHRIMPS, SCALOPS, GRILLED VEGETABLES IN A LEMON DRESSING

FRITTO MISTO  
FRITURES DE CALAMARS, CREVETTES, PETIT POISSONS, LÉGUMES, MAYO MAISON  
DEEP FRIED CALAMARI, SHRIMP, BABY FISHES, VEGETABLES, HOME MADE MAYO

POLPO ALLA GRIGLIA  
POULPE GRILLÉ, CÂPRES, OLIVES NOIRES ET SAUCE TOMATE ÉPICÉE  
GRILLED OCTOPUS, CAPERS, BLACK OLIVES IN SPICY TOMATO SAUCE

# CRUDI

CARPACCIO DI SPIGOLA  
CARPACCIO DE BAR MÉDITERRANÉEN AVEC UNE VINAIGRETTE AU CITRON  
MEDITERRANEAN LINE CAUGHT SEA BASS CARPACCIO IN A LEMON DRESSING

TARTARE DI DENTICE DEL MEDITERRANEO  
TARTARE DE VIVANEAU ROUGE MÉDITERRANÉEN, CÂPRES, VINAIGRETTE AU CITRON  
MEDITERRANEAN RED SNAPPER TARTAR WITH SPRING ONION, CAPERS IN A LEMON DRESSING

TARTARA DI MANZO AL COLTELLO  
TARTARE DE FILET DE BOEUF, FAÇON ISOLA  
PRIME BEEF FILET TARTAR, L'ISOLA STYLE

CARPACCIO DI MANZO  
CARPACCIO DE FILET DE BOEUF, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN, VINAIGRETTE AU CITRON  
PRIME BEEF FILET CARPACCIO, RUCOLA AND SHAVED PARMIGIANO IN A LEMON DRESSING

# INSALATE

## INSALATA FAVORITA

SALADE MIXTE AVEC TOMATES, CAROTTES ET MOZZARELLA  
MIXED SALAD WITH TOMATOES, CARROTS AND FRESH MOZZARELLA

RUGHETTA, RADICCHIO E REGGIANO  
ROQUETTE, CHICORÉE ET PARMESAN REGGIANO  
RUCOLA, RADICCHIO WITH PARMIGIANO REGGIANO

CAPRESE CON LA BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA  
MOZZARELLA BUFALA, TOMATES CERISES, BASILIC ET JAMBON DE PARME  
FRESH BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PARMA'S PROSCIUTTO

INSALATA DI CARCIOFINI NOVELLI E SCAGLIE DI REGGIANO  
SALADE DE JEUNES ARTICHAUTS CRUS, PARMESAN REGGIANO, VINAIGRETTE AU CITRON  
RAW BABY ARTICHOKE SALAD, PARMIGIANO REGGIANO IN A LEMON DRESSING

INSALATA DI LANGOSTINI E CANNELLINI  
SALADE DE LANGOUSTINES, HARICOTS CANNELLINI, TOMATES CERISES, CÉLERI ET  
VINAIGRETTE AU CITRON  
LANGOSTINI SALAD, CANNELLINI BEANS, CHERRY TOMATOES, CELERY IN A LEMON DRESSING

# RISOTTI

(RISO ACQUARELLO)

FUNGHI PORCINI  
RISOTTO AUX CÈPES  
PORCINI MUSHROOM RISOTTO

ROSMARINO CON SPEZZATINO DI CINGHIALE  
RISOTTO AU ROMARIN AVEC SANGLIER BRAISÉ  
ROSEMARY RISOTTO WITH BRAISED WILD BOAR

ZUCCA, BLU DI BUFALA E SPEZZATINO DI CINGHIALE  
RISOTTO AU POTIRON, RAGOÛT DE SANGLIER ET FROMAGE « BLU DI BUFALA »  
PUMPKIN RISOTTO WITH BRAISED WILD BOAR AND « BLU DI BUFALA » CHEESE

TOPINAMBOUR E SOGLIOLA  
RISOTTO À LA SOLE ET AU TOPINAMBOUR  
RISOTTO WITH SOLE AND JERUSALEM ARTICHOKE

PESCATORA  
RISOTTO AUX FRUITS DE MER  
SEAFOOD RISOTTO

SCAMPI E ASPARAGI  
RISOTTO AU SAFRAN AVEC LANGOUSTINES, CREVETTES ET ASPERGES  
SAFFRON RISOTTO WITH LANGOSTINI, SHRIMPS AND ASPARAGUS

# PASTE

## SPAGHETTI CARBONARA

SPAGHETTIS AU LARD DE NORCIA, ŒUFS, POIVRE NOIR ET FROMAGE PECORINO  
SPAGHETTI WITH GUANCIALE FROM NORCIA, EGGS, BLACK PEPPER AND PECORINO CHEESE

## GNOCCHI FATTI IN CASA

GNOCCHIS MAISON, SAUCE AU CHOIX  
HOME MADE GNOCCHI, CHOICE OF SAUCE

## RAVIOLI AL POMODORO

RAVIOLIS MAISON À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS, SAUCE TOMATE ET BASILIC  
HOME MADE RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI IN A TOMATO BASIL SAUCE

## PENNE ALL'ARRABBIATA

PENNE AVEC SAUCE TOMATE ÉPICÉE  
PENNE IN A SPICY TOMATO SAUCE

## CACIO E PEPE

TONNARELLI MAISON AU POIVRE NOIR ET AU FROMAGE PECORINO  
HOMEMADE TONNARELLI WITH BLACK PEPPER AND PECORINO CHEESE

## TONNARELLI AL PACHINO APPASSITO, TIMO E SCAGLIE DI REGGIANO

TONNARELLI MAISON AUX TOMATES CERISES CONFITES, THYM ET PARMESAN REGGIANO  
HOME MADE TONNARELLI WITH CONFIT CHERRY TOMATOES, THYME, PARMIGIANO REGGIANO

## RIGATONI AMATRICIANA

RIGATONI AVEC PANCETTA, FROMAGE PECORINO ET SAUCE TOMATE  
RIGATONI WITH PANCETTA, PECORINO CHEESE IN A TOMATO SAUCE

## FETTUCCHINE BOLOGNESE

FETTUCCHINE MAISON, SAUCE BOLOGNAISE TRADITIONNELLE  
HOME MADE FETTUCCHINE WITH BOLOGNESE SAUCE

## RAVIOLI DI VITELLO AI PORCINI

RAVIOLIS DE VEAU MAISON AUX CÈPES  
HOME MADE VEAL RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOM

## FETTUCCHINE AL RAGU' DI PANTANEGRA

FETTUCCHINE MAISON AU PORC IBÉRIQUE DANS UN RAGOÛT À BLANC  
HOMEMADE FETTUCCHINE WITH IBERIAN PORK IN A WHITE RAGU'

## SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

SPAGHETTIS AUX FRUITS DE MER  
MIXED SEAFOOD SPAGHETTI

## SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA

SPAGHETTI À LA LANGOÛSTE FRAÎCHE LOCALE ET TOMATES CERISES  
SPAGHETTI WITH FRESH LOCAL LOBSTER AND CHERRY TOMATOES

## SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

SPAGHETTI À LA BOTTARGUE ET TOMATES CERISES  
SPAGHETTI BOTTARGA AND CHERRY TOMATOES

# CARNI

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE  
ESCALOPES DE VEAU, SAUCE CITRON  
VEAL SCALOPPINE IN A LEMON SAUCE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA  
ESCALOPES DE VEAU, PROSCIUTTO, SAUGE, ET SAUCE AU VIN BLANC  
VEAL SCALOPPINE, PROSCIUTTO, SAGE, IN A WHITE WINE SAUCE

" LA BATTUTA "  
ENTRECÔTE FINEMENT BATTUE ET POËLÉE AVEC TOMATES CERISES, AIL ET ROMARIN  
FINELY POUNDED AND PAN-FRIED N.Y. STEAK, CHERRY TOMATOES AND ROSEMARY

GALLETTO AL MATTONE  
COQUELET EN CRAPAUDINE ET AU ROMARIN, PRESSÉ SUR GRILL DE PIERRE LAVIQUE  
ROSEMARY CHAR-GRILLED BONELESS BABY CHICKEN

AGNELLO IN CROSTA  
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES AROMATIQUES  
RACK OF LAMB IN FINE HERBS CRUST

NODINO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA  
CÔTE DE VEAU GRILLÉE, SAUCE AU BEURRE ET À LA SAUGE  
12 OZ GRILLED VEAL CHOP, WITH BUTTER AND SAGE SAUCE

MILANESE DI VITELLO CON L'OSSO "ORECCHIO D'ELEFANTE"  
CÔTE DE VEAU "MILANESE" AVEC ROQUETTE ET TOMATES CERISES  
VEAL CHOP "MILANESE" WITH RUCOLA AND CHERRIES TOMATOES

FILETTO DI MANZO AI PORCINI O AL PEPEVERDE  
FILET DE BOEUF GRILLÉ, SAUCE AUX CÈPES OU AU POIVRE VERT  
8 OZ PRIME GRILLED FILET OF BEEF IN A PORCINI SAUCE OR IN A GREEN PEPPERCORN SAUCE

# PESCI

( NOTRE SÉLECTION DE POISSONS EST BASÉE SUR LE MARCHÉ QUOTIDIEN )  
( OUR FISH SELECTION IS BASED ON THE DAILY MARKET )

"CACIÙCCO" ALLA LIVORNESE  
SOUPE DE POISSONS ET CRUSTACÉS AVEC SAUCE TOMATE ÉPICÉE  
FISH AND CRUSTACEANS STEW IN A SPICY TOMATO SAUCE

CONTORNI - SIDE DISHES - ACCOMPAGNEMENTS  
PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE / BROCCOLIS VAPEUR / POMMES DE  
TERRE ROTIES AU ROMARIN / LÉGUMES DU JOUR  
MASHED POTATOES EXTRA VIRGIN OLIVE OIL / STEAMED BROCCOLI / ROASTED  
ROSEMARY POTATOES / VEGETABLES OF THE DAY