



Notre Apéritif de la Semaine
Cocktail “SPRITZ CALABRESE” à 6.50 €
(Limoncello, Tonic, Prosecco)

Antipasto 16 € par personne

Il tavolo della tradizione

Charcuterie Calabrese
Cappocollo Piquante, Salumi Girella, Pancetta Arrotolata
Assortiment de Fromages Affinés Pecorino, Capra, Duo
Assortiment d'Antipasti du Jour à Découvrir

Primi Piatti

Fileja con n'duja e pecorino stagionato. <i>(Pâtes Courtes, avec n'duja et Fromage Pecorino Affiné)</i>	16.-
Carbonara di mare con stroncatura e gamberi. <i>(Pâtes Longues de diverses farines antiques, œuf et Gambas)</i>	18.-
Stroncatura con alici sott'olio e pane aromatizzato fritto peperoncino calabrese <i>(Pâtes Longues de diverses farines antiques, anchois et Piment Calabrais)</i>	18.-
Tagliatelle al bergamotto con patate, cozze e rosmarino. <i>(Tagliatelle à la Bergamotte, pdt, et Moules au Romarin)</i>	17.-
Pacchero al pomodorino fresco con n'duja di spilinga, polpettine alla calabrese formaggio di capra e pinoli. <i>(Grosses Pâtes, tomates fraîches et n'duja, Boulettes de viande à la Calabraise, Fromage de chèvre affiné et Pignons de Pins)</i>	18.-
Pacchero al Sugo di Carne e Cacciocavallo alla Maniera di Kronton <i>(Grosses Pâtes, sauce à la viande et Fromage Frais à la façon de Crotone)</i>	17.-
<i>Risotto Salsiccia, Finocchio e Gamberi</i> <i>(Risotto, saucisse fraîche, fenouil sauvage et Gambas)</i>	19.-



Federazione Italiana Cuochi
Delegation France



Notre Apéritif de la Semaine
Cocktail “SPRITZ CALABRESE” à 6.50 €
(Limoncello, Tonic, Prosecco)

Secondi di Carne e Specialita di Pesce **25.- €**

Filetto di pesce al gratin con pomodori e carciofi.
(Filet de Poisson gratiné, Tomates Cerises et Cœur d'artichauts)

Pesce del giorno con ceci, gamberoni e finocchietto disidratato.
(Poisson du Jour, pois chiches, gambas et Fenouil sauvage désidraté)

Involtino di spigola alla liquirizia di Calabria.
(Roulé de Filet de Bar et Réglisse de Calabre)

Arrosto di “scottona” rucola e cips di patate.
(Rôti de Veau, roquette et Chips de Pommes de terre)

Spezzatino alla calabrese con crostoni di pane aromatizzati all'origano.
(Emincé à la Calabre, Croutons de Pain Maison aromatisés à l'origan)

Tagliata di Manzo con funghi trifolati, Contorno del giorno
(Tagliata de Bœuf, Champignons, Légumes du jour)

Carne di vitellone a straccetti con caciocavallo arrostito e finocchio
(Comme un Rosbeef de Jeune Bovin, Fromage frais rôti et Fenouil)

Vitello cotto a bassa temperatura, erbe aromatiche, e patate al forno.
(Jeune Bovin cuit à basse température, herbes aromatiques, et patates au four)

Formaggi e Dessert

Café Gourmand (3 desserts) 9.-

Assortiment de Fromages 7.50