

## AMAN REND HOMMAGE AUX SAVEURS ITALIENNES

Des ingrédients frais et de saison sont cultivés dans les jardins et sur les terres agricoles, récoltés dans les sols forestiers ou cueillis frais des océans, puis transformés par la simple alchimie de la cuisine en plats audacieux et réconfortants, vivants de saveur.

Les cuisiniers italiens, réputés aujourd'hui pour leur maîtrise de la «cucina povera», préparent depuis des siècles des plats simples et savoureux, préparés avec amour et ingéniosité nourrissant famille et amis.

Nous souhaitons vous faire ressentir l'ambiance chaleureuse de notre repas familial.

Buon Appetito

## GLI ANTIPASTI

Les entrées

### CALAMARI & GAMBERI FRITTI

Calamars et crevettes légèrement frits

### INSALATA DI POLIPO

Poulpe frais en dés, roquette, olives, tomates confites, vinaigrette au citron

### CARPACCIO DI ORATA

Dorade, vinaigrette au yaourt, zeste d' orange

### BURRATA

Fromage burrata, tomates cerise, huile au basilic

### MINISTRONE

Soupe aux légumes de saison

### GAZPACHO ALL' ITALIANA

Soupe froide de tomates, croutons

## LE PASTE

Les pâtes

### RAVIOLI BURRO & ZUCCHINE

Raviolis fait maison, fromage ricotta, sauce citron et beurre

### GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchis fait maison, sauce tomate, mozzarella di bufala italienne

### LINGUINE AGLI SCAMPI

Linguine, langoustine, filet de tomate

### RIGATONI AL RAGOUT

Rigatoni au ragout de bœuf and 36 months aged parmesan

### RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Riz carnaroli, safran et parmesan

## AD ACCOMPAGNARE

Les accompagnements

### INSALATA DI POMODORI

Salade de tomates et oignons, huile de basilic

### VERDURE GRIGLIATE

Sélection de légumes grillés

### PATATE ARROSTO

Pommes de terre rôties

### INSALATA DELL' ORTO

Laitue, mélange de légumes blanchis, vinaigrette au citron

## I SECONDI

Les plats

### FESA D' AGNELLO

Selle d' agneau rotie a cuisson basse température, caponata d'aubergines

### PAILLARD DI POLLO AI FERRI

Paillard de volaille, roquette, salade de tomates

### FILETTO DI MANZO SCOTTATO

Filet de bœuf servi avec pommes de terre au romarin et jus de bœuf balsamique

### FILETTO DI SALMONE

Saumon poêlé, haricots verts, sauce trapanaise

### BRANZINO SCOTTATO

Loup de mer poêlé, purée de céleri-rave, sauce vierge