

# LE SUGGESTIONS DU CHEF

## LES ENTREES

*TRIFOLATA DI SCAMPI AL CIPOLLOTTO	17.00
*VITELLO TONNATO	16.00
*STRACCETTI DI CALAMARI E VERDURINE CROCCANTI	16.00
*CARPACCIO DI POLPO AGLI AGRUMI	17.00

## LES PATES

*RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA	16.00
*ORECCHIETTE ALLE MELENZANE E RICOTTA	17.00
*TAGLIATELLE AL S.DANIELE	17.00
*PACCHERI ALLA SALSA DELPESCATORE	18.00
*SPAGHETTI AL PESTO ROSSO	17.00
* PASTA ALLA MODA DI SARDEGNA	17.00

## LES PLATS

*ESCALOPE ALLA SORRENTINA	18.00
*JAMBONNEAU A L'ANCIENNE	19.00
*FOIE DE VEAU A LA VENETIENNE	19.00
*ESPADON ALLE OLIVE E CAPPERI	24.00
*MISTO DI PESCE IN QUAZZETTO	25.00
*TONNO ROSSO ALL'ACETO BALSAMICO	26.00
* FILET DE SOLE LIMANDE ET SAUMON AUX POIREAUX	23.00