

Entrées

Antipasti



Appetizers

| | |
|---|----|
| Prosciutto di Parma | 26 |
| <i>Prosciutto di Parma, fruit en saison, parmigiano Reggiano</i> <i>Prosciutto di Parma, seasonal fruit, parmigiano reggiano</i> | |
| Antipasto Misto Muscadin | 34 |
| <i>Assortiment d'entrées italien classiques: calamars frits, crevette grillée, légumes grillés, mozzarella caprese, prosciutto et soppressata</i> <i>Assortment of classic Italian appetizers: fried calamari, grilled shrimp, grilled vegetables, mozzarina caprese, prosciutto and soppressata</i> | |
| Lumache alla Piemontese | 16 |
| <i>Escargots, sauce crémeuse à l'ail et vin blanc</i> <i>Snails in creamy white wine and garlic sauce</i> | |
| Polpette della Nonna | 18 |
| <i>Boulettes de veau faites maison, sauce tomate, copeaux de Parmigiano Reggiano</i> <i>Homemade veal meatballs, tomato sauce, Parmigiano Reggiano shavings</i> | |
| Funghi di Bosco | 24 |
| <i>Pleurotes dans une riche sauce à la crème et à l'ail, flambées au cognac</i> <i>Pearl oyster mushrooms in a rich cream and garlic sauce, flambéed with cognac</i> | |
| Calamari Fritti | 29 |
| <i>Calmars frits servis avec notre sauce épicée "arrabbiata"</i> <i>Fried calamari served with our spicy "arrabbiata" sauce</i> | |
| Burrata con Pomodorini | 26 |
| <i>Fromage burrata frais, tomates cerises et huile d'olive aromatisé au basilic, servi avec pain crostini</i> <i>Fresh burrata cheese, cherry tomatoes, and basil-infused olive oil, served with crostini</i> | |

Options végétariennes et sans gluten disponibles sur demande

Vegetarian and gluten-free options available upon request

NB des frais de partage peut s'appliquer/*NB Plate sharing fees may be applicable*

Salade

Insalata



Salad

Insalata Mista 10

Salade verte mixte avec vinaigrette maison
Mixed green salad with house vinaigrette

Insalata Cesare 15

Salade romaine, croustons maison, vinaigrette crémeuse à l'ail et anchois, copeaux de Parmigiano Reggiano
Romaine lettuce, homemade croutons, creamy garlic and anchovy dressing, Parmigiano Reggiano shavings

Insalata di Pomodoro 14

Tomates « cœur de bœuf », olives noir siciliens, câpres, oignon rouge, basilic et vinaigrette maison
"Cuor di bue" beefsteak tomatoes, Sicilian black olives, red onion, capers, basil, and house vinaigrette

Soupe

Zuppa



Soup

Stracciatella 9

Rubans d'œuf fouettés à la main dans un bouillon de poulet savoureux, rehaussé avec Parmigiano Reggiano râpé
Hand-whisked ribbons of egg in our savoury chicken bouillon, sprinkled with grated Parmigiano Reggiano

Minestrone 11

Soupe classique italienne aux légumes
Classic Italian vegetable soup

Tortellini in Brodo 13

Tortellini farcis à la viande dans notre bouillon de poulet savoureux, saupoudrés de Parmigiano Reggiano râpé et de persil frais
Meat-stuffed tortellini stuffed in our savoury chicken bouillon, sprinkled with grated Parmigiano Reggiano and fresh parsley

Options végétariennes et sans gluten disponibles sur demande
Vegetarian and gluten-free options available upon request

NB des frais de partage peut s'appliquer/NB Plate sharing fees may be applicable

Pâtes

Pasta



Pasta

- Spaghetti con Pistacchi e Burrata** 42
Spaghetti sauté avec pesto de pistache et basilic, garni de burrata frais
Spaghetti sautéed in pistacchio and basil pesto, topped with fresh burrata
- Tortellini Muscadin** 33
Tortellini farcis à la viande, sauce rosée, pois vert et prosciutto
Meat-stuffed tortellini, rosé sauce, green peas, and prosciutto
- Linguine ai Frutti di Mare** 50
Linguine aux fruits de mer dans une sauce légèrement tomate
Seafood linguine in a light tomato sauce
- Tagliatelle ai Castagne e Porcini** 33
Tagliatelles aux œufs dans une sauce au vin blanc, huile d'olive et ail, sautées avec cèpes et garnies de châtaignes rôties
Egg noodle Tagliatelle in a white wine, olive oil and garlic sauce, sautéed with Porcini mushrooms and topped with roasted chestnuts
- Gnocchi al Pomodoro e Basilico** 32
Gnocchi de ricotta fait maison, sauce au tomate et basilic
Homemade ricotta gnocchi, tomato and basil sauce
- Spaghetti alla Carbonara** 29
Spaghetti sauté dans une sauce aux œufs et poivre noir avec guanciale (porc)
Spaghetti sautéed in an egg and black pepper sauce with guanciale (pork)
- Pennine Romanoff** 28
Pennine cuit dans une sauce rosée flambée au vodka et poivre noir concassé
Pennine cooked in a rosé sauce flambéed with vodka and cracked black pepper
- Risotto al Tartufo e Porcini** 40
Riz carnaroli, cèpes, purée de truffe noire, Parmigiano Reggiano
Carnaroli rice, Porcini mushrooms, black truffle purée, Parmigiano Reggiano
- Linguine alle Vongole** 32
Linguine au vin blanc, ail, échalotes avec palourdes fraîches
Linguine served in a white wine, garlic, shallot sauce with fresh clams

Options végétariennes et sans gluten disponibles sur demande

Vegetarian and gluten-free options available upon request

NB des frais de partage peut s'appliquer/NB Plate sharing fees may be applicable

Viandes

Carne



Meat

| | |
|---|-----------|
| Vitello Moscardino | 38 |
| <i>Escalopes de veau, sauce au vin blanc, crème, échalotes et champignons Veal scaloppini, white wine, cream, shallot, and mushroom sauce</i> | |
| Piccata al Limone | 35 |
| <i>Escalopes de veau cuit dans une sauce au vin blanc et citron Veal scaloppini cooked in a white wine and lemon sauce</i> | |
| Vitello alla Siciliana | 38 |
| <i>Escalope de veau garnie d'aubergine, mozzarella, tomate en tranches et napper de sauce pizzaiola Veal scaloppini topped with eggplant, mozzarella, sliced tomato and pizzaiola sauce</i> | |
| Costoletta di Vitello alla Milanese | 70 |
| <i>Côte de veau de lait (12 oz) à la milanese, servi avec salade roquette Milk-fed veal chop Milanese (12 oz), served with arugula salad</i> | |
| Bistecca di Manzo ai Due Pepe | 67 |
| <i>Faux-filet (14 oz) poelé, sauce aux deux poivres et cognac Seared boneless ribeye (14 oz), cognac and two-peppercorn sauce</i> | |
| Filetto di Manzo Zingarelli | 80 |
| <i>Filet mignon (9 oz), sauce décadente au fromage gorgonzola et truffe Filet mignon (9 oz) flambéed in a decadent gorgonzola and truffle sauce</i> | |
| Agnello alla Griglia | 54 |
| <i>Côtelettes d'agneau grillées, marinées à la moutarde de Dijon et herbes fraîches Grilled lamb chops marinated with fresh herbs and Dijon mustard</i> | |

Options végétariennes et sans gluten disponibles sur demande

Vegetarian and gluten-free options available upon request

NB des frais de partage peut s'appliquer/NB Plate sharing fees may be applicable

Fruits de Mer et Poisson

Frutti di Mare



Seafood & Fish

Gamberoni Provinciale 50

Crevettes tigrées noires sautées au vin blanc, tomates fraîches et ail, servi avec linguine

Black tiger shrimps sautéed in white wine, fresh tomato, and garlic, served with linguine

Aragosta Reale 70

Queues de homard couvert avec chapelure maison et beurre à l'ail, servi avec linguine

Lobster tails topped with homemade breadcrumbs and garlic butter, served with linguine

Aragosta Fra-Diavola 70

Queues de homard cuites dans sauce de tomate à l'ail et piment fort, servi avec linguine

Lobster tails cooked in tomato sauce with chilli peppers and garlic, served with linguine

Sogliola di Dover alla Mugnaia * 30 minutes 96

Sole de Douvres poêlée au vin blanc, beurre et citron, servi avec pommes de terre et légumes

Dover sole seared in white wine, butter, and lemon, served with vegetables and potatoes

Pesce del Giorno PM

Poisson frais du jour, choix du chef

Fresh fish of the day, chef's choice

Options végétariennes et sans gluten disponibles sur demande

Vegetarian and gluten-free options available upon request

NB des frais de partage peut s'appliquer/NB Plate sharing fees may be applicable

Desserts et Café

Dolci e Caffè



Desserts & Coffee

Cannoli Siciliani 10
Coquilles de pâte frites farcies avec ricotta sucrée et chocolat noir
Fried dough shells stuffed with sweet ricotta and dark chocolate filling

Tiramisu 12
Dessert à base de fromage mascarpone, biscuits doigt de dames, parfumé au café et cacao
Coffee-flavored dessert made with ladyfingers, mascarpone cheese, and cocoa

Zeppole di San Giuseppe 12
Pâte à chou frite et farcie de ricotta sucrée, chocolat noir et Nutella
Fried chou pastry stuffed with sweet ricotta, dark chocolate, and Nutella filling

Dolcetto al Cioccolato 10
Brownie sans gluten au chocolat végétalien, noix de Grenoble, servi avec crème glacée à la vanille
Gluten-free vegan chocolate and walnut brownie served with vanilla ice cream

Tartufo al Pistacchio 14
Truffe de crème glacée à la pistache avec un centre de vanille et crème de pistache
Pistachio flavored ice cream truffle with a vanilla and pistachio cream center

Crêpes Suzette (pour 2) 28
Crêpes cuites dans une sauce caramel, orange et Grand Marnier, fraises et crème glacée à la vanille
Crepes cooked in a caramel, orange and Grand Marnier sauce, strawberries, and vanilla ice cream

Zabaiòne (pour 2) 25
Sabayon (crèmeux de jaunes d'oeufs sucré et fouetté), liqueur Cremovo
Sabayon (creamy sweetened whipped egg yolks), Cremovo liquor

| | | | |
|-----------------|----|-------|---|
| Espresso | 4 | Tè | 3 |
| Cappucino | 6 | Latte | 7 |
| Caffè del Mondo | 16 | Caffè | 3 |

Options végétariennes et sans gluten disponibles sur demande
Vegetarian and gluten-free options available upon request
NB des frais de partage peut s'appliquer/*NB Plate sharing fees may be applicable*