

# ANTIPASTI

## **Rapinis sautés**

*Saute rapinis*

## **Légumes grillés**

*Grilled vegetables*

## **Moules au goût du jour**

*Mussels day's choice*

## **Escargots Marinara ou au vin blanc**

*Snails tomato or white wine sauce*

## **Entrée de pâtes au choix du Chef**

*Appetizer of pasta Chef's choice*

## **Saucisses, poivrons rouges et champignons**

*Sausages, red peppers and mushrooms*

## **Aubergine parmesan alla Buffala**

*Eggplant parmesan with Buffala*

## **Saumon fumé**

*Smoked Salmon*

## **Prosciutto Melon**

*Prosciutto Melon*

## **Calmars frits ou grillés**

*Fried or grilled calamari*

## **Pieuvre grillée**

*Grilled octopus*

## **Carpaccio de bœuf**

*Beef Carpaccio*

## **Cocktail de crevettes**

*Shrimps cocktail*

# ZUPPE

## **Soupe du jour**

*Soup of the day*

## **Minestrone (soupe aux légumes)**

*Vegetables soup*

## **Stracciatella**

(œufs, fromage et consommé)

*Stracciatella*

*(eggs, cheese and broth)*

## **Tortellini dans consommé**

*Tortellini in broth*

## **Pasta Fagioli à la Chris Wood**

(pâtes et haricots)

*Pasta Fagioli Chris Wood's way*

*(pasta and beans soup)*

## **Soupe de poissons**

*Fish soup*

# INSALATA

## **Salade mixte**

*Mixed salad*

## **Salade de radicchio et d'endives**

*Radicchio and endives salad*

## **Salade de concombres et tomates**

*Cucumbers and tomatoes salad*

## **Salade César**

*Caesar salad*

## **Tomates et fromage bocconcini**

*Tomatoes and bocconcini cheese*

## **Salade de roquette et parmesan**

*Arugula salad with parmesan cheese*

## **Tomates et mozzarella de Buffalo**

*Tomatoes and Buffalo mozzarella cheese*

## **Salade César avec poitrine de poulet grillée**

*Caesar salad with grilled chicken breast*

## **Salade du Chef**

(laitue, bocconcini, prosciutto et légumes grillés)

*Chef's salad*

*(lettuce, bocconcini, prosciutto and grilled vegetables)*

# PASTA

## **Tagliatelle filets de tomates, noix de pin et basilic**

*Tagliatelle filets of tomatoes, pine nuts and basil*

## **Rigatoni Gigi**

sauce rosée, champignons et prosciutto

*Rigatoni Gigi rosé sauce, mushrooms and prosciutto*

## **Cannelloni alla Romana**

Pâtes farcies à la viande et sauce tomate

*Stuffed pasta with meat and tomato sauce*

## **Spaghetti à la Gorgy**

prosciutto et pois verts

*Spaghetti Gorgy's way (prosciutto and peas)*

## **Spaghetti prosciutto et cantaloup**

*Spaghetti prosciutto and melon*

## **Spaghetti Carbonara**

Pancetta, œufs et fromage

*Pancetta, eggs and cheese*

## **Penne Santa Barbara**

Crème, vin blanc, échalotte, saumon fumé et caviar

*Cream, white wine, shallots, smoked salmon and caviar*

## **Linguini de David Forest**

Tomates séchées, rapinis et champignons sauvages

*David Forest's linguini (sun dried tomatoes, rapinis and wild mushrooms)*

## **Gnocchi sauce au Gorgonzola**

*Gnocchi sauce Gorgonzola cheese*

## **Pappardelle aux porcini**

*Pappardelle with porcini mushrooms*

## **Linguini au vin blanc et palourdes**

*Linguini white wine and clams*

## **Tagliatelle con l'aragosta**

Sauce rosée au cognac et chair de crabe

*Rosé cognac sauce with lobster meat*

## **Capellini aux fruits de mer**

*Capellini Seafood*

# Risotto

**Milanese** safran et parmesan – *saffron and parmesan*

**Primavera** légumes - *vegetables*

**Porcini** champignons - *mushrooms*

**Al Filetto** avec filet mignon – *with tenderloin*

**Frutti di Mare** fruits de mer - *seafood*

# VITELLO e POLASTRI

(veau ou volaille)  
(veal or poultry)

## Al limone

(citron et vin blanc)  
(lemon and white wine)

## Ai Funghi

(champignons, crème, demi-glace et cognac)  
(mushrooms, cream, demi-glace and cognac)

## Mc Giblin

(pané avec oeufs durs et sauce au citron)  
(breaded with boiled eggs and lemon sauce)

## Cafe

(champignons, café, basilic, demi-glace, et vin blanc)  
(mushrooms, coffee, basil, demi-glace and white wine)

## Modena

(légumes grillés et vinaigre balsamique)  
(grilled vegetables and balsamic vinegar)

## Venezia

(moutarde, oignons, basilic et grappa)  
(mustard, onions, basil and grappa)

## Bocca Bella

(tomates fraîches, bocconcini, sauce tomate et vin blanc)  
(fresh tomatoes, bocconcini, tomato sauce and white wine)

## Saltinbocca

(sauge, prosciutto, demi-glace et vin blanc)  
(sage, prosciutto, demi-glace and white wine)

## Bolognese

(pané avec sauce à la viande)  
(breaded with meat sauce)

## Paillard Primavera

(grillée avec salade de roquette, tomate et parmesan)  
(grilled with aragula salad, tomato and parmesan)

## Fiorentina

(épinards, prosciutto et fromage)  
(spinach, prosciutto and cheese)

## La Medusa

(pétoncles, zeste d'orange, jus d'orange et vin blanc)  
(scallops, orange zest, orange juice and white wine)

## Pacifico

(saumon fumé et vin blanc)  
(smoked salmon and white wine)

## Alaska

(crevette, asperge, fromage, crème et vin blanc)  
(shrimps, asparagus, cheese, cream and white wine)

# **PESCE e FRUTTI di MARE**

**(poissons et fruits de mer)  
(fish and seafood)**

## **Saumon à la Medusa**

(citron, miel, basilic, cantaloup et vin blanc)

*Salmon Medusa style*

*(lemon, honey, basil, melon and white wine)*

## **Crevettes Marinara**

(câpres, anchoies, sauce tomate et vin blanc)

*Shrimps Marinara (capers, anchovies, tomato sauce and white wine)*

## **Crevettes grillées**

*Grilled Shrimps*

## **Prise du jour**

*Catch of the day*

# **CARNE**

## **Saucisse italienne grillée**

*Grilled Italian Sausage*

## **Foie de veau balsamique**

*Calf liver balsamic sauce*

## **Steak d'ail 16 oz.**

*Porterhouse steak 16oz.*

## **Osso bucco**

(Jarret de veau cuit lentement dans une sauce tomate)

*(Veal shank slow cooked in a tomato sauce)*

## **Filet mignon grillé 10 oz.**

*Grilled tenderloin 10 oz.*

## **Misto Aldo G**

(côteletes d'agneau et crevettes grillées)

*(grilled lamb chops and shrimps)*

## **Côtelettes d'agneau**

*Lamb chops*

## **Filet Mignon Formule 1**

(tranches de bœuf marinées dans l'huile d'olive, jus de citron et épices)

*Formula 1 beef tenderloin*

*(beef stripes marinated in olive oil, lemon juice and spices)*

## **Côte de veau 16 oz.**

*Veal chop 16 oz.*

Selon nos disponibilités, il nous fera plaisir de vous préparer le plat que vous désirez qui ne figure pas sur notre menu.  
According to our availabilities, we will be please to prepare you a dish which is not on our menu.