



Menu/ à la carte

Stuzzichini Appetitosi /Les entrées/appetizers

Fiore di zucchini fritte 14

Fleur de zucchini frit, farci au fromage provolone
Fried zucchini flower, stuffed with provolone cheese

Salsiccia della casa 14

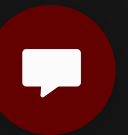
Saucisse maison, champignons, oignons, poivron, huile d'olive e.v. et sauce
tomate
Home -made sausage, mushrooms, onions, peppers, e.v. olive oil, tomato sauce

Griliatina di legumi alla griglia (Vegan) 16

Grillade de légumes, pleurotes, portobello, zucchini, poivron, huile d'olive e.v.
et balsamique
Grilled vegetables, oyster, portobello mushrooms, zucchini, pepper, e.v. olive oil
, balsamic vinegar

Carciofi crudi marinati 14

Artichaut mariné avec tige (huile d'olive e.v. poivrons, persil, ail, piment et
basilic)
Marinated artichoke with stem (e.v. olive oil, peppers, parsley, garlic, chilli and
basil)t



[ACCUEIL](#)[COMMANDEZ](#)[MENU](#)[RESERVATION](#)

Fried calamari served with salsa verde (green sauce)

Salmone della casa

18

Gravlax de saumon (mariné)
Home-made cured salmon gravlax

Piatto di formaggi

24

Assiette des fromages italiens (100g)
Cheese plate, assortment of Italian cheeses (100g)

Tritatino di Salmone

19

Tartare de Saumon
Salmon tartare

Antipasto Sballo

26

Assortiment de charcuteries Italienne, mozzarella fior di latte et légumes marinés
Assortment of Italian cold cuts, mozzarella fior di latte, marinated vegetables

Mozzarella di Bufala

24

Mozzarella fraîche de bufflonne, tomates cerise, câpres, basilic, origan, huile d'olive e.v.
Fresh mozzarella, cherry tomatoes, capers, basil, oregano, e.v. olive oil

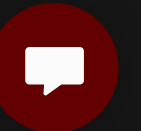
Carpaccio di bue al Reggiano e rucola

24

Carpaccio de filet mignon assaisonné, roquette et copeaux de parmesan
Seasoned beef carpaccio with shavings of Parmigiano Reggiano and arugula

Polipo Scottato

26



[ACCUEIL](#)[COMMANDEZ](#)[MENU](#)[RESERVATION](#)

Tritato di bue

Tartare de filet mignon AAA
AAA beef tenderloin tartare

32

Il minestrone (vegan)

Soupe aux légumes
Vegetable soup

9

La Romano

Salade César
Cesare salad

14

Rucola e scaglie di grana (vegan)

Roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano
Argula and shavings of Parmigiano Reggiano

14

Tiepida del Cesare

Cœur de romaine grillé, sauce césar classique, lardons et parmesan
Heart of romaine salad grilled, classic Cesar sauce, bacon, croutons and parmesan

16

Arancino

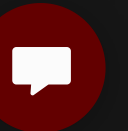
Croquette de riz farcie, prosciutto di parma et mozzarella
Rice croquette, stuffed with parma prosciutto and mozzarella

10

Olive Toscane

Olives toscanes aux fines herbes et huile d'olive e.v.
Tuscan olives, fine herbs and e.v. olive oil

8



[ACCUEIL](#)[COMMANDEZ](#)[MENU](#)[RESERVATION](#)

Linguine al pomodoro crudo (VEGAN)

24

Linguine, tomates fraîches, huile d'olive extra vierge, basilic et échalotes vertes et ail

Linguine, fresh tomatoes, extra virgin olive oil, fresh basil, green onions and garlic

Gnocchi di patate alla crema e Gorgonzola

28

Gnocchi de pomme de terre pâtes maison, sauce à la crème et fromage Gorgonzola

Home-made potato gnocchi, cream and Gorgonzola cheese

Ravioli di magro al burro e salvia

28

Raviolis maison farcis avec ricotta et épinards, sauce beurre et sauge

Home-made ravioli stuffed with ricotta and spinach, butter and fresh sage sauce

Spaghetti Carbonara

28

Spaghetti, (speck) jambon fumé, crème, jaune d'oeuf et parmesan

Spaghetti, (speck) smoked ham, cream, egg yolk and Parmigiano Reggiano

Tagliatelle alla Gigi

28

Tagliatelle pâtes maison, prosciutto, champignons exotiques, échalotes, ail, vin blanc, crème et sauce tomate

Home-made tagliatelle, prosciutto, exotic mushrooms, green onions, garlic, white wine, cream and tomato sauce

Strozzapreti, pasta (artigianale) alla Modenese

28

Strozzapreti, pâtes (artisanales), prosciutto, petits pois, poivrons doux, crème et Parmigiano Reggiano

Strozzapreti, (artisanal pasta) prosciutto, green peas, mild peppers, cream and Parmigiano Reggiano





Dati:

Linguine, Shrimp, rucola, anchovies, strong pepper, fresh tomatoes, garlic and wine

Tagliatelle al Mascarpone

29

Tagliatelle, pâtes maison, prosciutto, crème, fromage mascarpone et pecorino
Home-made tagliatelle, prosciutto, cream, mascarpone and pecorino cheese

Strozzapreti, pasta (artigianale) allo Zafferano e Speck

30

Strozzapreti,, pâtes (artisanales) speck (joues de porc fumé) safran, crème et Parmigiano Reggiano
Strozzapreti,(artisanal pasta) speck (smoked ham) saffron, cream and Parmigino Reggino

Pappardelle ai funghi Porcini (VEGAN)

32

Pappardelle pâtes maison, champignons sauvages, cèpes et huile d'olive extra vierge
Home-made pappardelle, wild mushrooms, porcini and extra virgin olive oil

Agnolotti di carne alla Reggiana e olio al tartufo

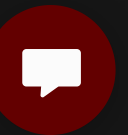
32

Agnolotti pâtes maison farcis au bœuf braisé, speck (jambon fumé), crème, huile de truffe et Parmigiano Reggiano
Home-made agnolotti stuffed with braised beef, speck (smoked ham), cream, truffle oil, Parmigiano Reggiano

Ravioli di Antara salsa al porto e vino rosso

32

Raviolis maison farcis de magret de canard, baie de genièvre et parmesan, sauce porto et vin rouge et fines herbes
Home made raviolis stuffed with duck breast, juniper berries and parmesan, sauce porto and red wine and herbs





tomate en papillote

Seafood linguini, shrimp, scallops, mussels, clams, tomato sauce in parchment

Il Risotto

'Canaroli' Risotto allo Zafferano (vegan)

34

Riz Canaroli biologique, safran, beurre, oignons, vin blanc et Parmigiano

Reggino

Organic Canaroli rice, saffron, butter, onions, white wine and Parmigiano

Reggino

'Canaroli' Risotto con Porcini e olio di Tartufi bianco

44

Riz Canaroli biologique aux champignons porcini et huile de truffe blanche

Organic Canaroli rice, with porcini mushrooms, white Truffle oil and Parmigiano

Reggiano

'Canaroli' Risotto Frutti di mare

48

Riz Canaroli biologique aux fruits de mer, crevettes, pétoncles, moules,

palourdes et sauce tomate

Seafood Organic Canaroli rice, shrimp, scallops, mussels, clams tomato sauce

Dalla fattoria /Les viandes du marché/THE MEATS

*Tous ces plats sont servis avec des légumes frais // *All these dishes are served with fresh vegetables

Scaloppine di vitello alla moda di Parma

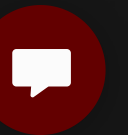
39

Escalope de veau de lait du Québec, prosciutto, parmesan, marsala et sauge

Milk fed Québec veal scaloppine, prosciutto, parmigiano, marsala wine and sage

Petto d'Anatra in salsa ai fichi

44



[ACCUEIL](#)[COMMANDEZ](#)[MENU](#)[RESERVATION](#)

Scaloppine di vitello bacio di mare

45

Escalope de veau de lait du Québec, crevettes, pétoncles, brandy, crème et sauce tomate

Milk fed Québec veal scaloppini, shrimps, scallops, brandy, cream and tomato sauce

Filettino di bue del Conte

54

Filet mignon de bœuf AAA, (6oz) champignons sauvages, prosciutto et vin rouge
(AAA beef tenderloin, (6oz) wild mushrooms, prosciutto and red wine

Pesce del giorno

Poisson du jour p.d.m.

Catch of the day m.p.

Nous accordons beaucoup d'importance et d'attention dans la préparation de vos demandes de plats spéciaux en réalisant des recettes italiennes faisant tant parties de la cuisine traditionnelle que contemporaine // We take pride in the preparation of your special requests, whether they are part of the traditional or contemporary Italian cuisine. Buon Appetito!

I Dolci/ Les desserts/ Desserts

Cannoli

7

Pâtes pâtissière frite, ricotta, crème, aromatisée aux agrumes

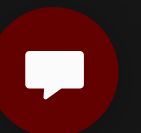
Fried pastry dough, ricotta, cream and citrus flavoring

Panna Cotta

10

Crème, vanille, lait, et coulis de fraise fraîche

Cream, vanilla, milk, and fresh strawberry coulis



[ACCUEIL](#)[COMMANDEZ](#)[MENU](#)[RESERVATION](#)

Sorbet

8

Tiramisu

10

Espresso, doigts dame, crème, fromage mascarpone, pastis et cocoa en poudre

Espresso, ladyfingers, cream, mascarpone cheese, pastis and cocoa powder

Torta di cioccolato et lime

10

Tarte de chocolat noir et aromatisée au lime

Dark chocolate, flavoured lime pie

Caffè, té, tisana

Thé, tisane

3

Caffè Espresso

4

Cappuccino

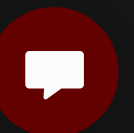
5

Caffè latte

6

Bevande (Gazeuses)

3





[ACCUEIL](#)

[COMMANDEZ](#)

[MENU](#)

[RESERVATION](#)



Copyright © 2024 Sbello - Todos los derechos reservados.

Designed by A. Carolina Sanchez

[Reservation](#)

