

ANTIPASTI / ENTRÉES

MINISTRA DEL GIORNO POTAGE DU JOUR-SOUP OF THE DAY

INSALATINA DI VINAGRETTE BALSAMIQUE E ERBE FINE

Salade composée, vinaigrette de balsamiques et fines herbes

Mixed salad, balsamic and fine herb vinaigrette

RAVIOLI

Raviolis maison farcis, ricotta et zucchini, sauce tomate basilic

Home-made ravioli stuffed with ricotta and spinach, tomato sauce basil

ARANCIO DELLA CASA

Croquette de riz avec mozzarella et champignons sauvages, vin rouge

Rice croquette, stuffed with mozzarella, wild mushrooms, red wine

PRIMO PIATTO / PLATS PRINCIPAUX

LINGUINE RUCOLA E GAMBERETTI E POMODORI

36

Linguine. Crevettes, roquette, ail, piment, vin blanc, tomates fraîches

Linguine, shrimps, arugula, garlic, peppers, white wine, fresh tomatoes

FILETTO DI SALMONE AL BURRO E SALVIA

39

Saumon de l'Atlantique, sauce beurre blanc à la sauge

Grilled Atlantic salmon, butter sauce and sage

PAILLARD DI VITELLO ALLA GRIGLIA

42

Paillarde de veau grille, servi avec salade tomates, oignons rouge,

vinaigre balsamique et huile d'olive

Grilled veal, served with tomato salad, red onions, balsamic vinegar and olive oil

SCALLOPINE DI VITELLO

HOMELO MENU

RESERVATION

SERVICE DE TRAITEUR

44

Escalope de veau du Québec, sauce au fromage gorgonzola

Veal scaloppini from Québec, with a gorgonzola cheese sauce

FILETTINO DI BUE PEPE VERDE

58

Filet mignon de bœuf AAA, sauce aux poivre vert de Madagascar

AAA beef tenderloin, green pepper sauce