



LE CARNI LES VIANDES

SCALOPPINA AI CARCIOFI Escalope de veau, crème, artichaut	2 250F
SCALOPPINA ALLA MILANESE Escalope de veau panée	2 150F
COTECHINO Saucisse à base de couenne et tête de porc, servie avec des lentilles	2 500F
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON I FUNGHI Escalope de veau, jambon cru, champignons forestiers	2 500F
PORCHETTA AL FORNO Cochon de lait désossé et farci aux herbes, cuit au four à bois	3 100F
OSSOBUCO ALLA MILANESE Osso buco cuit au vin blanc	2 300F
FILETTO DI VITELLO ALLA WALTER Filet de veau, lardons, moutarde, roquette, champignons, parmesan	2 950F
ENTRECÔTE DI 250 GR ALLA FORESTA NERA Entrecôte de bœuf (250 gr), beurre de truffe, cèpes	2 950F
BRASATO ALLA PIEMONTESE Paleron de Bœuf braisé au vin rouge	2 250F
SCALOPPINA AL MARSALA Escalope de veau, Marsala sec, champignons (girolles clou)	2 250F
ANIMELLE DI VITELLO AL TARTUTO Riz de veau, crème, truffe	2 950F
ENTRECÔTE DI 250 GR ALLA FONDUTA Entrecôte à la fondue d'oignons au vinaigre balsamique et copeaux de parmesan	2 850F

UN ACCOMPAGNEMENT "AU CHOIX" POUR LES VIANDES

PÂTES AU BEURRE • FRITES PERSILLÉES • POLENTA GRILLÉE • SALADE VERTE

PÂTES AVEC BEURRE DE TRUFFE AVEC SUPPLÉMENT : 600 F

UN ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE : 600 F

FRUTTI DI MARE FRUITS DE MER

GAMBERI FRITTI Grosses crevettes en friture, salade panachée et sauce tartare	2 500F
FRITTO MISTO DI MARE Grosses crevettes, moules, calamars, frites, salade panachée et sauce tartare	2 650F
GAMBERI ALLA BUSARA Grosses crevettes mijottées au vin blanc et sauce tomate servies avec polenta	2 650F

Casa Italia