

\*Lunch Table d'hôte changes every day based on market availability and chef's inspiration\*

<b>Tartare Di Tonno</b> Tartare de thon	<b>13</b>
<b>Polpette Con Polenta</b> Boulettes de viande, sauce tomate, polenta crémeuse	<b>13</b>
<b>Quaglie alla Griglia</b> Caille grillée au paprika fumé	<b>14</b>
<b>Calamari Alla Piastra</b> Calmars grillés, coulis de tomates	<b>14</b>
<b>Bufala Campania</b> Mozzarella di bufala, tomates de saison	<b>15</b>
<b>Insalata Di Polpo</b> Salade de pieuvre grillée, haricots blancs	<b>16</b>
<b>Ostriche</b> Demi-douzaine d'huîtres du marché	<b>18</b>
<hr/>	
<b>Zuppa Del Giorno</b> Velouté de carottes	
<b>Panzanella Toscana</b> Tomates, concombres, poivrons, oignons, croûtons maison	
<b>Verdure Del Mercato</b> Salade verte du marché	
<hr/>	
<b>Orecchiette Carnacina</b> Orecchiette aux cubes de veau, poivrons, sauce tomate	<b>24</b>
<b>Lampuga</b> Mahi-mahi poêlé aux tomates & gingembre	<b>25</b>
<b>Costoletta Di Maiale</b> Côtelette de porc aux figues	<b>25</b>
<b>Mediterraneo</b> Bouillabaisse de poissons & fruits de mer	<b>26</b>
<b>Gnocchi Di Pancetta</b> Gnocchi au fromage provolone & pancetta fumé	<b>26</b>
<b>Polo Serrana</b> Suprême de volaille grillée aux épices, légumes du marché	<b>28</b>
<b>Stufato Di Agnello</b> Casserole d'agneau braisé au vin rouge, légumes de saison	<b>32</b>
<b>Taglio di Macellaio</b> Coupe du boucher	<b>P/M</b>
<b>Pesce Del Giorno</b> Arrivage de poissons du marché	<b>P/M</b>
<hr/>	

**Dessert**