

## **SUGGERIMENTI (Suggestions)**

### **ESTATE 2014**

- Antipasti di legumi dalla vetrina
- Insalata di carciofi / carciofi "alla romane"
- Carpaccio di manzo al pistacchio di Bronte
- Carpaccio di tonno
- Prosciutto e melone
- Vitello o salmone tonnato
- Asparagi verdi "vinegret" o milanese
- Parmigiana di melanzane "del Riccio"
- Parmigiana di pesce e patate
- Insalata di seppie e finocchietto

### **Paste Fresche**

- Nido di taglierini porcini, carciofi e asparagi
- Tagliatelle al salmone e punte di asparagi
- Lasagnetta vegetariana
- Rosette al granchio e pistacchio
- Ravioli gamberi e vongole "alla Tano"
- Taglierini al ragù di polipo e pesto di menta
- Risotto primavera-estate

### **Carne e pesce**

- Rosbeef di filetto in salsa tartara
- Tagliata di manzo ai carciofi trifolati
- Scaloppina di vitello al limone con asparagi
- Saltinbocca "alla romana" con carciofi trifolati
- Filetti di St.Pietro gratinati con pinoli
- Scampi giganti con porcino o balsamico
- Tagliata di branzino asparagi e carciofi
- Tagliata di tonno "speciale"

### ***Tartufi d'alba e di norcia a piacere***

***Vi consigliamo di non esitare a chiedere le suggestioni giornaliere.***

***Nous vous conseillons a ne pas hesiter a demander les suggestions journalieres***

### **Il carciofo e salute e benessere**

- Insalata di carciofi con rucola e parmiggiano
- Carpaccio di bue con carciofi
- Risotto con carciofi
- Pennette con carciofi e pomodoro fresco
- Tagliata di bue con carciofi trifolati

### **L'inimitabile porcino den riccio**

- Porcini trifolati con crostini
- Carpaccio con porcini trifolati
- Risotto con porcini
- Taglierini con porcini
- Tagliata di bue ai porcini
- Gamberoni con porcini trifolati

### **ANTIPASTI (Entrées)**

#### **Antipasti all'Italiana**

- Carpaccio alla rucola  
*Carpaccio de boeuf à la roquette*
- Carpaccio di pesce spada  
*Carpaccio d'espadon*
- Insalata di gamberetti e zucchine  
*Salade de crevettes aux courgettes*
- Involtino di carne secca con ricotte e rucola  
*Paupiette de viande des grisons à la ricotta et roquette*
- Mozzarella e Pomodoro  
*Mozzarella et tomates*
- Insalata "Fantasia dei Marinai"  
*Salade "Fantaisie des Matelots"*

- Minestrone  
*Soupe aux légumes*

## **INSALATE (Salades)**

- Insalata Verde  
*Salade verte*
- Insalata Mista  
*Salade mixte*
- Insalata Campagnola  
*Salade aux oeufs, pommes de terre, haricot verts, tomates et thon*
- Insalata "del Riccio"  
*Salade de crevettes, roquette et concombre cuit*
- Insalata di Tonno e Fagioli  
*Salade de thon et haricots blancs*
- Insalata di Rucola e Scaglie di Parmigiano  
*Salade de roquette et écailles de Parmesan*

## **PASTA (Pates)**

- Pennette al "Riccio"  
*Avec tomates, crème et basilic*
- Pennette con scampi et zucchini  
*Aux scampis et courgettes*
- Pennette miste di gamberetti e pistacchi  
*Aux crevettes et pistaches*
- Pennette al pesto "di Liguria"  
*Avec basilic, huile d'olive et pignon de pin*
- Spaghetti al Pomodoro e Basilico  
*Avec tomates et basilic*
- Spaghetti alla Bolognese
- Spaghetti alla Carbonara  
*Avec crème, lardons et oeufs*
- Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino  
*Avec ail, huile d'olive, piments*

- Linguine al Nero di Seppia  
*A l'encre de calamars*
- Penne alla "Carrettiera"  
*Avec oignons, tomates et thon*
- Tris di paste "Trattoria"  
*Tri de pates*
- Triangoli alla rucola e pomodoro fresco  
*Avec roquette et tomates fraiches*
- Tortelloni di Magro Burro e Salvia  
*Au beurre et à la sauge*
- Tortelloni Panna e Prosciutto  
*A la crème et au jambon*
- Lasagne o cannelloni "del riccio"  
*A la riccio*
- Pappardelle al Gorgonzola e Noci  
*Au gorgonzola et aux noix*
- Risotto verde "Lust"  
*Risotto vert "de luxe"*
- Risotto ai funghi di stagione  
*Aux champignons de saison*
- Risotto al parmigiano o milanese  
*Au parmesan ou safran*
- Spaghetti alle Vongole  
*Aux palourdes*

## **CARNI (Viandes)**

- Filetto si manzo sulla brace  
*Filet de boeuf grillé*
- Paillard di vitello alla griglia  
*Escalope de veau grillée*
- Costata di manzo alla griglia  
*Côte de boeuf grillée*
- Costata de vitello alla griglia  
*Côte de veau grillée*
- Costole e costolette d'agnello al timo  
*Côtelettes d'agneau au thym*

- Straccetti di filetto alla rucola  
*Lamelles de filet à la roquette*
- Sminuzzato di vitello ai funghi e panna  
*Emincé de veau aux champignons et crème*
- Rognone e fegato di vitello alla veneta  
*Rognons ou foie de veau aux oignons*
- Fettine di vitello ai peperoni  
*Escalope de veau aux poivrons*
- Filetto di manzo speciale  
*Escalope de boeuf "Spéciale"*

## **PESCI (Poissons)**

- Misto pesce alla griglia  
*Plusieurs variétés de poissons grillés*
- Filetto di salmone intinto al limone  
*Filet de saumon sauce citronnée*
- Branzino alla griglia  
*Loup de mer grillé*
- Calamari o Totani alla griglia  
*Calamars ou totani grillés*
- Filetti di sogliola al vino bianco  
*Filet de sole au vin blanc*

## **LO CHEF (Le chef)**

- Risotto all'Astice  
*Risotto au homard*
- Linguine all'Astice  
*Linguine au homard*
- Capretto in Casseruola  
*Cabri à la poêle*
- Maialino di latte al forno  
*Cochon de lait rôti*
- "Orecchia" d'elefante con pomodoro fresco  
*Oreille d'éléphant*
- Osso buco di vitello alla milanese  
*Jarret de veau à la milanaise*

- Tagliata di filetto alla rucola e parmigiano  
*Filet de boeuf à la roquette et au parmesan*
- Panfilo, il mare nel piatto (min 2 pers)  
*Yacht, la mer dans l'assiette*
- Filetto di manzo all'aceto balsamico  
*Filet de boeuf au vinaigre balsamique*

## **DOLCI DELLA CASA (Desserts)**

- Tiramisù
- Torta di mele  
*Tarte aux pommes*
- Panna cotta  
*Flan*
- Crème caramel
- Cassata  
*Glace à la sicilienne*
- Frutta gratinata
- Sorbetto al limone  
*Sorbet au citron*
- Macedonia di frutta fresca di stagione  
*Salade de fruits frais*
- Zabaglione a piacere  
*Sabayon*
- Millefoglie di fragole  
*Mille-feuille à la fraise*

Created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)