

BRODI E MINESTRE

(soupe · soups)

- Tortellini in Brodo** **12.**
Tortellini servis dans un bouillon de poulet
Tortellini served in a chicken broth
- Zuppa di Minestrone** **10.**
Soupe aux légumes potager
Hearty vegetable soup
- Stracciatella alla Romana** **12.**
Bouillon de poulet aux œufs battus et fromage parmesan
Chicken broth with beaten eggs and parmesan cheese
- Zuppa di Pesce del Martha** **28.**
Soupe aux poissons et fruits de mer
Fish and seafood soup
- Zuppa di Pollo con Riso** **15.**
Poulet et riz dans un bouillon de poulet avec un tachées de sauce tomate
Chicken and rice in a chicken broth with a light tomato sauce

INSALATA

(salades · salads)

- Insalata Riventino** **15.**
Mélange de salades verte, artichauts et aubergine marines, huile d'olive extra-vierge
Green mix salad, marinated artichokes and eggplants, extra-virgin olive oil
- Insalata di Cesare** **p. 10 g. 16.**
Laitue romaine, vinaigrette maison, parmesan et croûton
Romaine salad, homemade dressing, parmesan and homemade crouton
- Insalata di Rucola** **13.**
Salade rocquette servie avec des copeaux de parmesan, citron et à l'huile d'olive
Arugula salad served with parmesan shavings, lemon and olive oil
- Insalata di Cesare e Pollo alla Griglia** **26.**
Laitue romaine, vinaigrette maison, parmesan, avec poulet grillé
Romaine salad, homemade dressing, parmesan with grilled chicken

ANTIPASTI

(entrées · appetizers)

Antipasto Riventino **16.**

Prosciutto di Parma et melon, légumes grillés, caprese, sopressata, olives
Prosciutto di Parma and melon, grilled vegetables, caprese, sopressata, olives

Calamari Fritti **25.**

Calmar frits servis avec sauce au piment rouge épicée et au citron
Fried calamari served with spicy red pepper sauce and lemon

Calamari e Polpi alla Griglia **35.**

Calmar et pieuvre grilles servi avec câpres et vinaigrette à l'huile d'olive
Grilled calamari and octopus served with capers and olive oil vinaigrette

Cocktail di Gamberoni **18.**

Cocktail de crevettes géantes (3)
Giant shrimp cocktail (3)

Gamberoni alla Griglia **18.**

Crevettes géantes grillées (3)
Grilled giant shrimps (3)

Insalata Caprese **16.**

Tomates et fromage "fiore di latte", huile d'olive extra-vierge
Tomatoes and "fiore di latte" cheese, extra-virgin olive oil

Prosciutto e Melone **18.**

Prosciutto di Parma et melon
Prosciutto di Parma and melon

Salmone Affumicato **19.**

Saumon fumé servi avec oignons, aux câpres et huile d'olive extra-vierge
Smoked salmon served with onions, capers and extra-virgin olive oil

Legumi alla Griglia **15.**

Légumes de saison grillés, avec réduction balsamique et huile d'olive extra-vierge
Seasonal grilled vegetables, balsamic reduction and extra-virgin olive oil



ANTIPASTI

(entrées · appetizers)

Salsicce alla Griglia **14.**

Saucisses maison grillé
Grilled homemade sausages

Salsicce e Rapini **19.**

Sauté de saucisses maison et broccoli rabe à l'ail et huile d'olive
Homemade sausage sautéed with broccoli rabe, garlic and olive oil

Arancini di Casa **15.**

Croquette de riz farcie de fromage
Rice croquette stuffed with cheese

Lumache alla Provinciale **16.**

Escargots à l'ail
Snails with garlic and butter

Antipasti di Salumi **16.**

Assortiment de charcuterie et d'olives
Assorted cured meats and olives

Cozze alla Zafferano **20.**

Moules, safran, vin blanc, crème
Mussels, saffron, white wine, cream

Bruschetta **6.**

Tomates en dés fraîches à huile d'olive et basilic
Fresh diced tomatoes with olive oil and basil

Focaccia Riventino **8.**

Pizza, huile de olives et avec fines herbes
Pizza, olive oil with fine herbs

PIZZA

Pizza al Formaggio **16.**

Pizza, sauce tomate, fromage mozzarella
Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese

Pizza Riventino **23.**

Pizza, sauce tomate, fromage mozzarella, saucisses maison, champignons, oignons
Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese, homemade sausages, mushrooms, onions

Pizza Ortolano **21.**

Pizza, sauce tomate, fromage mozzarella, légumes grillés
Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables

Pizza al Pepperoni **18.**

Pizza, sauce tomate, fromage mozzarella, pepperoni
Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni

Pizza Prosciutto e Rucola **23.**

Pizza, sauce tomate, fromage mozzarella, prosciutto, rocquette
Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto, arugula

Pizza Quattro Formaggi **19.**

Pizza, sauce tomate, fromage mozzarella, parmesan, gorgonzola, chèvre
Pizza, tomato sauce, mozzarella, parmesan, gorgonzola, and goat cheese

Pizza Bruschetta **18.**

Pizza, sauce tomate, fromage mozzarella, tomate fraîches
Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomatoes

Pizza al Porcini **27.**

Pizza, fromage mozzarella, cèpes, rocquette, copeaux de parmesan
Pizza, mozzarella cheese, porcini mushrooms, arugula, parmesan shavings

Pizza al Salmone Affumicato **24.**

Pizza, sauce tomate, fromage mozzarella, saumone fumé, câpres, oignons
Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese, smoked salmon, capers, onions

Pizza al Salsicce e Rapini **23.**

Pizza, sauce tomate, fromage mozzarella, saucisses maison, broccoli rabe
Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese, homemade sausage, broccoli rabe



PASTA

(pâtes · pasta)

Rigatoni Riventino **20.**

Rigatoni avec saucisses maison, champignons, au pesto de tomates sèches, roquette
Rigatoni with homemade sausages, mushrooms, sun-dried tomato pesto, arugula

Spaghetti Primavera **21.**

Spaghetti, légumes frais, sauce tomate
Spaghetti, fresh vegetables, tomato sauce

Fettuccine Santa Barbara **25.**

Fettuccine, saumon fumé, échalotes, caviar, vin blanc, crème
Fettuccine, smoke salmon, shallots, caviar, white wine, cream

Cavatelli con Salsicce e Rapini **21.**

Pâtes maison, saucisse maison, brocoli rabe, à l'ail et huile d'olive
Homemade pasta, homemade sausages, brocoli rabe, garlic and olive oil

Gnocchi al Burro e Salvia **21.**

Boulettes de patates maison, sauce au beurre et sauge
Homemade potato dumplings, butter and sage sauce

Linguine alle Vongole **28.**

Linguine, petites palourdes, vin blanc, à l'ail et huile d'olives
Linguine, little neck clams, white wine, garlic and olive oil

Linguine Pescatore al Pomodoro **39.**

Linguine, fruits de mer, sauce tomates, vin blanc, à l'ail et huile d'olive
Linguine, seafood, tomato sauce, white wine, garlic and olive oil

Lasagne di Casa **28.**

Pâtes maison, sauce viande et béchamel
Homemade pasta, béchamel and tomato meat sauce

PASTA

(pâtes · pasta)

- Cavatelli al Ragu d’Agnello** **26.**
Pâtes maison, sauce au ragu d’agneau
Homemade pasta, lamb ragu sauce
- Tortellini Gigi** **20.**
Tortellini à la viande, dans un sauce tomate et crème, avec champignons et prosciutto
Tortellini stuffed with meat, with mushrooms and prosciutto in tomato and cream sauce
- Spaghetti alla Bolognese** **23.**
Spaghetti dans un sauce tomate et viande
Spaghetti with a meat and tomato sauce
- Spaghetti alla Carbonara** **24.**
Spaghetti, pancetta, oeufs, vin blanc
Spaghetti, pancetta, eggs, white wine
- Fettuccine al Brasato** **39.**
Fettuccine, braisé de bœuf, vin blanc, demi-glace, fromage de chèvre, pignons de pin
Fettuccine, braised beef, white wine, demi-glace, goat cheese, pine nuts
- Penne Provocante** **26.**
Penne, boeuf, champignons, poivrons rouges rôtis, vin blanc, sauce tomate
Penne, beef, mushrooms, roasted red peppers, white wine, tomato sauce
- Risotto ai Funghi con Profumo di Tartufo** **29.**
Risotto avec champignons, huile d’olive et truffes et avec des copeaux de parmesan
Risotto with mushrooms, truffle oil and with parmesan shavings
- Risotto alla Pescatore al Pomodoro** **39.**
Risotto, fruits de mer, sauce tomate
Risotto, seafood, tomato sauce

CARNI, PESCE E CROSTACEI

(viandes, poisson et fruits des mer · meats, fish and seafood)

Stinco d'Agnello Riventino 47.

Jarret d'agneau au porto et sauce au vin rouge, servi avec pommes de terre et légumes
Braised lamb shank in a porto and red wine sauce, served with potatoes and vegetables

Costolette di Vitello alla Griglia 55.

Côtelette de veau grillée, servi avec pommes de terre et légumes
Grilled veal chop, served with potatoes and vegetables

Filletto di Manzo al Vino Rosso 45.

Filet mignon poêlé, sauce au vin rouge et demi-glace, légumes de saison
Pan seared filet mignon, red wine and demi-glace sauce, seasonal vegetables

Petto di Pollo Parmigiana 32.

Poitrine de poulet pannée, sauce tomate, mozzarella, servi avec légumes
Breaded chicken breast, tomato sauce, mozzarella, served with seasonal vegetables

Saltimbocca alla Romana 36.

Escaloppes de veau, prosciutto, sauge, vin blanc, servi avec légumes de saison
Veal scaloppini, prosciutto, sage, white wine, served with seasonal vegetables

Scaloppine di Vitello Portobello 33.

Escaloppes de veau, champignons portobello, porto, servies avec légumes de saison
Veal scaloppini, portobello mushrooms, porto, served with seasonal vegetables

Brasato di Manzo 42.

Braisé de bœuf avec sauce au vin rouge et demi-glace, servies avec légumes de saison
Braised beef in a red wine and demi-glace sauce, served with seasonal vegetables

Terra e Mare 60.

Filet mignon et crevettes géantes grillées, servies avec légumes de saison
Grilled filet mignon and jumbo shrimps, served with seasonal vegetables

Gamberoni al Forno 35.

Crevettes géantes au four, servi avec légumes de saison
Oven baked jumbo shrimps, served with seasonal vegetables

Filetto di Salmone alla Griglia 28.

Filet de saumon grillé, servi avec légumes de saison
Grilled salmon filet, served with seasonal vegetables

