

## ***BRODI E MINESTRE***

*(soupe · soups)*

- Tortellini in Brodo** **9.**  
Tortellini servis dans un bouillon de poulet  
Tortellini served in a chicken broth
- Zuppa di Minestrone** **7.**  
Soupe aux légumes potager  
Hearty vegetable soup
- Stracciatella alla Romana** **6.**  
Bouillon de poulet aux œufs battus et fromage parmesan  
Chicken broth with beaten eggs and parmesan cheese
- Zuppa di Pesce del Martha** **25.**  
Soupe aux poissons et fruits de mer  
Fish and seafood soup
- Zuppa di Pollo con Riso** **10.**  
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** **10.**  
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. 7 g. 10.**  
Laitue romaine, vinaigrette maison, parmesan et croûton  
Romaine salad, homemade dressing, parmesan and homemade crouton
- Insalata di Rucola** **9.**  
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 Casa** **9.**  
Mélange de salades verte, vinaigrette d'huile d'olive extra-vierge et vinaigre balsamique  
Mix salad, extra-virgin olive oil and balsamic vinegar vinaigrette

# *ANTIPASTI*

*(entrées · appetizers)*

- Antipasto Riventino** **15.**  
Tomate et fromage de "fior di latte", sopressata, poivrons rouges rôtis, légumes marines, tomates séchées farcies, olives  
Tomato and "fior di latte" cheese, sopressata, roasted red peppers, marinated vegetables, stuffed sun-dried tomatoes, olives
- Calamari Fritti** **18.**  
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** **25.**  
Calmar et pieuvre grillés servis avec câpres et vinaigrette à l'huile d'olive  
Grilled calamari and octopus served with capers and olive oil vinaigrette
- Cocktail di Gamberoni** **15.**  
Cocktail de crevettes géantes (3)  
Giant shrimp cocktail (3)
- Gamberoni alla Griglia** **15.**  
Crevettes géantes grillées (3)  
Grilled giant shrimps (3)
- Insalata Caprese** **15.**  
Tomates et fromage "fiore di latte", huile d'olive extra-vierge  
Tomatoes and "fiore di latte" cheese, extra-virgin olive oil
- Prosciutto e Melone** **15.**  
Prosciutto di Parma et melon  
Prosciutto di Parma and melon
- Salmone Affumicato** **15.**  
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** **12.**  
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)*

<b>Salsicce alla Griglia</b> Saucisses maison Grilled homemade sausages	<b>9.</b>
<b>Salsicce e Rapini</b> Sauté de saucisses maison et broccoli rabe à l'ail et huile d'olive Homemade sausage sautéed with broccoli rabe, garlic and olive oil	<b>12.</b>
<b>Arancini di Casa</b> Croquette de riz farcie de fromage Rice croquette stuffed with cheese	<b>9.</b>
<b>Lumache alla Provinciale</b> Escargots à l'ail Snails with garlic and butter	<b>12.</b>
<b>Antipasti di Salumi</b> Assortiment de charcuterie et d'olives Assorted cured meats and olives	<b>12.</b>
<b>Cozze al Limone</b> Moules, vin blanc, sauce aux citrons Mussels, white wine, lemon sauce	<b>12.</b>

# *PIZZA*

<b>Pizza al Formaggio</b> Pizza, sauce tomate, fromage mozzarella Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese	<b>12.</b>
<b>Pizza Ortolano</b> Pizza, sauce tomate, fromage mozzarella, légumes grillés Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables	<b>14.</b>

# *PIZZA*

## **Pizza Riventino**

**17.**

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

## **Pizza al Pepperoni**

**14.**

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

## **Pizza Prosciutto e Rucola**

**18.**

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

## **Pizza Quattro Formaggi**

**14.**

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

## **Pizza Bruschetta**

**13.**

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

## **Pizza al Porcini**

**20.**

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

## **Pizza al Salmone Affumicato**

**18.**

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

## **Pizza al Salsicce e Rapini**

**16.**

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

# *PASTA*

*(pâtes · pasta)*

<b>Rigatoni Riventino</b>	<b>18.</b>
Rigatoni avec saucisses maison, champignons, au pesto de tomates sèches, roquette Rigatoni with homemade sausages, mushrooms, sun-dried tomato pesto, arugula	
<b>Capellini Primavera</b>	<b>16.</b>
Capellini, légumes frais, sauce tomate Capellini, fresh vegetables, tomato sauce	
<b>Fettuccine Santa Barbara</b>	<b>18.</b>
Fettuccine, saumon fumé, échalotes, caviar, vin blanc, crème Fettuccine, smoke salmon, shallots, caviar, white wine, cream	
<b>Fettuccine con Salsicce e Rapini</b>	<b>17.</b>
Fettuccine, saucisse maison, broccoli rabe, à l'ail et huile d'olive Fettuccine, homemade sausages, broccoli rabe, garlic and olive oil	
<b>Gnocchi al Burro e Salvia</b>	<b>17.</b>
Boulettes de patates maison, sauce au beurre et sauge Homemade potato dumplings, butter and sage sauce	
<b>Linguine alle Vongole</b>	<b>22.</b>
Linguine, petites palourdes, vin blanc, à l'ail et huile d'olives Linguine, little neck clams, white wine, garlic and olive oil	
<b>Linguine Pescatore al Pomodoro</b>	<b>32.</b>
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	
<b>Lasagne di Casa</b>	<b>22.</b>
Pâtes maison, sauce viande et béchamel Homemade pasta, béchamel and tomato meat sauce	

# *PASTA*

*(pâtes · pasta)*

- Cavatelli al Ragu d'Agnello** **20.**  
Pâtes maison, sauce au ragu d'agneau  
Homemade pasta, lamb ragu sauce
- Tortellini Gigi** **18.**  
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** **18.**  
Spaghetti dans un sauce tomate et viande  
Spaghetti with a meat and tomato sauce
- Spaghetti alla Carbonara** **17.**  
Spaghetti, pancetta, oeufs, vin blanc  
Spaghetti, pancetta, eggs, white wine
- Pappardelle al Brasato** **28.**  
Pappardelle, braisé de bœuf, vin blanc, demi-glace, fromage de chèvre, pignons de pin  
Pappardelle, braised beef, white wine, demi-glace, goat cheese, pine nuts
- Penne Provocante** **23.**  
Penne, boeuf, champignons, poivrons rouges rôtis, vin blanc, à l'ail et huile d'olive  
Penne, beef, mushrooms, roasted red peppers, white wine, garlic and olive oil
- Risotto ai Funghi con Profumo di Tartufo** **26.**  
Risotto avec champignons, huile d'olive et truffles et avec des copeaux de parmesan  
Risotto with mushrooms, truffle oil and with parmesan shavings
- Risotto alla Pescatore al Pomodoro** **32.**  
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 36.**

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 48.**

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 35.**

Filet mignon (AAA) poêlé, reduction de vin rouge, légumes de saison  
Pan seared filet mignon (AAA), red wine reduction, seasonal vegetables

## **Petto di Pollo Parmigiana 24.**

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

## **Saltimbocca alla Romana 30.**

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 25.**

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

## **Brasato di Manzo 30.**

Braisé de bœuf avec sauce au vin rouge et demi-glace, servi avec pommes de terre  
Braised beef in a red wine and demi-glace sauce, served with potatoes

## **Terra e Mare 45.**

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

## **Gamberoni al Forno 28.**

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

## **Filetto di Salmone alla Griglia 23.**

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

