

ANTIPASTI FREDDI ENTRÉES FROIDES

Antipasto La Piazza	14/24/40
Assortiment de délices méditerranéens	1 p./2 p./4 p.
Caprese	10
Salade de tomates et bocconcini à l'huile d'olive et basilic	
Gamberi	12
Cocktail de crevettes sauce classique	
Salmone affumicato	12
Saumon fumé et son accompagnement	
Tartare ai due salmoni	12
Saumon frais et saumon fumé	
Frutti di mare	14
Assortiment de fruits de mer marinés	
Verdura grigliata e Mozzarina in salsa balsamica	10
Pyramide de légumes grillés et Mozzarina à la crème balsamique	

ANTIPASTI CALDI ENTRÉES CHAUDES

Calamari	11
Calmars frits, sauce tartare	
Capesante in padella	15
Poêlée de pétoncles, sauce vierge	
Gamberi La Piazza	15
Crevettes sautées à la provençale	
Lumache alla Borgognona	8
Casserole d'escargots à la Bourguignonne	
Salsiccia con peperoni arrostiti	9
Saucisse italienne et poivrons rôtis	
Petto di anitra affumicato al pepe	14
Magret de canard fumé au poivre	

ZUPPE SOUPES

Zuppa del giorno	4
Soupe du jour	
Tortellini in brodo	5
Tortellini dans un bouillon de poulet	
Stracciatella alla Romana	5
Consommé aux œufs et fromage	
Pasta e fagioli	5
Soupe de fèves italiennes et petites pâtes	
Zuppa di cipolla	7
Soupe à l'oignon gratinée	

INSALATE SALADES

La Piazza	6
Fine salade mixte façon du chef	
Cesare	6/9
Salade César	petite/grande
Agata	6
Salade de tomates à l'italienne	

MENU DIETETICO MENU SANTÉ

Insalata mista con pollo grigliato	14
Salade mixte avec poulet grillé	
Filetto di salmone con verdure grigliate	20
Filet de saumon et légumes grillés	
Spaghetti di grano duro al pomodoro e basilico	12
Spaghetti de blé entier, sauce tomate et basilic	

PASTA PÂTES

Spaghetti al pomodoro e basilico	11
Sauce tomate et basilic	
Spaghetti Bolognese alla Angelo Joseph	12
Sauce à la viande	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	11
Sauce à l'ail et piment	
Spaghetti Carbonara	12
Sauce à la pancetta	
Linguine alle vongole bianche o rosse	13
Sauce aux palourdes, blanche à l'ail ou rouge aux tomates	
Linguine ai frutti di mare	15
Sauce tomate aux crevettes, calmars, pétoncles et palourdes	
Penne arrabbiata alla Matteo	11
Sauce piquante aux tomates	
Fettuccine Alfredo	12
Sauce à la crème et fromage	
Cencioni al ragù d'agnello	15
Une spécialité à découvrir, sauce à l'agneau	
Tortellini alla Gigi	14
Sauce rosée au prosciutto et champignons	
Gnocchi	12
Gnocchi farcis « maison », sauce tomate et basilic	
Manicotti alla Fiorentina	14
Farcis à la ricotta et aux épinards, sauce rosée	
Lasagne al forno	14
Lasagne au four	
Pappardelle al pesto	12
Sauce au basilic frais, ail et pignons	
Fregola sarda ai funghi di bosco	16
Spécialité de la Sardaigne, sauce aux champignons sauvages et huile de truffe	

VITELLO VEAU *

Scaloppine La Piazza	19
Escalopes de veau et crevettes, sauce du Chef	
Scaloppine Marsala	18
Escalopes de veau, sauce au vin de Marsala et champignons	
Scaloppine Pizzaiola	18
Escalopes de veau, sauce au vin, tomates et épices	
Saltimbocca alla Romana	20
Escalopes de veau et prosciutto, demi-glace, sauge et vin blanc	
Piccata al limone	18
Escalopes de veau, sauce citronnée	
Parmigiana	18
Escalope de veau gratinée, sauce tomate et fromage	
Ossobuco alla Milanese	22
Jarret de veau taillé en rouelle, servi avec pâtes	
Costoletta di vitello alla griglia	28
Côte de veau grillée (12 oz.)	

POLLO POULET *

Petto di pollo alla forestiera	16
Poitrine de poulet, sauce au vin, champignons et demi-glace	
Parmigiana	17
Escalope de poulet gratinée, sauce tomate et fromage	

* Ces plats sont servis avec des pâtes à la sauce tomate et basilic,
ou avec des pommes de terre et bouquetière de légumes

MANZO BŒUF *

Filetto alla griglia	30
Filet mignon grillé	
Lombada alla griglia	20
Surlonge grillé	
Lombada al pepe	22
Surlonge au poivre	
Bistecca alla griglia	22
Entrecôte grillée (<i>rib</i>)	
Costolette d'agnello	30
Côtelettes (6) d'agneau grillées	

* Ces plats sont servis avec pommes de terre et bouquetière de légumes

PESCE E FRUTTI DI MARE POISSONS ET FRUITS DE MER *

Pesca del giorno	prix du marché
Arrivage du jour	
Filetto di salmone alla griglia	18
Pavé de saumon grillé, sauce citronnée	
Cozze alla marinara o al vino bianco	14
Moules, sauce marinara ou au vin blanc	
Capessante in salsa del suo corallo	25
Poêlée de pétoncles, sauce vierge	
Gamberi alla Fra' Diavolo	19
Crevettes, sauce piquante aux tomates	
Terra & Mare	34
Filet mignon (6 oz.) et trois crevettes	

* Ces plats sont servis avec riz et bouquetière de légumes

FESTIN GASTRONOMIQUE *

*Une harmonie de saveurs exquis
préparées avec goût par votre
CHEF PASQUALE*

Piatto del Pescatore

Crevettes, palourdes, pétoncles, calmars,
servis avec riz et bouquetière de légumes

44

Costata d'Agnello

Carré d'agneau (six côtes) en croûte, sauce aux fines herbes,
servi avec pommes de terre et bouquetière de légumes

38

* Ces plats sont servis avec une salade maison, une entrée de pâtes, dessert et café

PIZZA

10 pouces

Margherita	10
Sauce tomate et mozzarella	
Bois-Franc	14
Sauce tomate, « pepperoni », champignons, poivrons, fromage	
Capricciosa	13
Tomates, anchois, olives, artichauts, fromage	
Calabrese	14
Saucisse italienne, peperonata, fromage	
Quattro formaggi	14
Chèvre, mozzarina, parmigiano, provolone	
Frutti di mare	15
Assortiment de fruits de mer, tomate, fromages	
Salmone affumicato	14
Tomates, saumon fumé, câpres, oignons, fromages	
Végétarienne	12
Tomates, assortiments de légumes, fromages	

MENU BAMBINO MENU ENFANTS

12 ans et moins

Penne sauce tomate	5
Escalope de poulet pané avec frites	5
Mini Pizza Margherita	5

DOLCI DESSERTS

Tiramisù	5
Crème brûlée	5
Gâteau au chocolat	5
Gâteau au fromage	5
Profiterolles à la glace	5
Salade de fruits frais	3

BEVANDE BOISSONS

Café, Thé	2	
Tisane	2	
Espresso	2.5	
Cappuccino	3.5	
Boisson gazeuse	2.25	
Eau minérale	bouteille	5
	verre	2.5
Eau de source	bouteille	4

CAPPUCCINO *etc.*

Cappuccino La Piazza	6
Amaretto, Cognac	
Cocopuccino	6
Roncoco, Brandy	
Sambucaccino	6
Sambuca, Brandy	
Mammapuccino	6
Grand Marnier, Cognac	

CAFÉS FLAMBÉS

Café Espagnol	8
Tia Maria, Brandy	
Café Irlandais	8
Irish Mist, Scotch	
Café Brésilien	9
Tia Maria, Grand Marnier, Brandy	