

# DINETTE ITALIENNE MARCELLA

## ENTRÉES | APPETIZERS

### PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergines légèrement frites, sauce tomate, fromage Parmesan | Lightly fried eggplant, tomato sauce, Parmesan cheese

### BURRATA

Aubergines et zucchini grillés, confiture de tomate, basilic frais, réduction de balsamique | Grilled eggplant, grilled zucchini, tomato jam fresh basil, balsamic glaze

### POLPETTE

Boulettes de viande au boeuf avec notre propre mélange d'épices, servies avec sauce tomate et pain à l'ail | Beef meatballs with our own blend of spices, served with tomato sauce and garlic bread

### INSALATE CESARE

Laitue Romaine, chip de pancetta, bacon frais, tuile de Parmesan, vinaigrette César maison | Romaine lettuce, Pancetta chip, fresh bacon, crispy parm, homemade caesar dressing

### ARANCINO

Boule de riz italien au pesto farcie au gouda fumée, sauce tomate épicée | Italian rice ball with pesto, stuffed with gouda cheese, on a spicy tomato sauce

### ANTIPASTO MARCELLA

Trois charcuteries italiennes, deux fromages, deux bruschettas, Chutney de fruits séchés, olives mélangées, focaccia | Three Italian meats, two cheeses, two bruschetta. Dried fruit chutney, olive mix, focaccia

### BÂTONNETS DE FROMAGE | MOZZARELLA STICKS

Servis avec sauce tomate et pesto | Served with tomato sauce et pesto

### CALAMARI FRITTI

Sauce tomate légèrement épicée, citron frais et zeste de citron | Lightly spiced tomato sauce, lemon wedge and zest

### CARPACCIO DI MANZO

Boeuf, copeaux de Pecorino, petites pêches truffées, pesto de tomates semi-séchées et olives noires, roquette | Beef, fresh pecorino shavings, truffle peaches, semi dry tomato pesto and black olives, arugula

## PÂTES | PASTA

### SPAGHETTINI POMODORO

Sauce tomate San Marzano, huile d'olive extra vierge, Parmesan | San Marzano tomato sauce, extra virgin olive oil, Parmesan

24

### TAGLIATELLE AI FUNGHI DI BOSCO

Sauce aux champignons porcini sauvages, fond de veau, demie burrata, huile de truffe, roquette | Wild porcini mushroom sauce, veal stock, half burrata, truffle oil and arugula

34

### MAFALDA BOLOGNESE

Veau, boeuf et saucisse italienne, Fromage pecorino frais | Veal, beef and Italian sausage, topped with fresh pecorino cheese

26

### CARBONARA DI SPAGHETTINI

Parmesan, pancetta, jaune d'oeuf, poivre noir | Parmesan, pancetta, egg yolk and black pepper

28

### PAPPARDELLE CACIO E PEPE

Fromage Pecorino | Pecorino cheese

25

### FETTUCCINE ROSATE E GAMBERI

Crevettes, sauce rosée à la vodka, tomates semi-séchées, roquette, herbes fraîches, oignons verts | Shrimps, rosée vodka sauce, semi dried tomato, arugula, fresh herbs, green onion

36

### GNOCCHI DI RICOTTA GORGONZOLA

Champignons pleurotes et porcini, Gorgonzola, sauce crème | Oyster mushroom and porcini, Gorgonzola, cream sauce

33

*\*PENNE GLUTEN FREE +5 — PENNE SANS GLUTEN +5*

## PLATS PRINCIPAUX | MAINS

### OSSOBUCO

Veau, risotto aux champignons, jus de cuisson, gremolata fraîche | Veal Mushroom risotto, cooking juice, fresh gremolata

37

### PARMIGIANA DI VITELLO

Veau, sauce tomate San Marzano, servi avec Spaghettini à l'huile épicée | Veal, San Marzano tomato sauce, served with spicy oil Spaghettini

35

### POLLO ALLA CACCIATORA

Poulet braisé, pommes de terre rattes, brocolini, sauce tomate et olives noires | Braised chicken, fingerling potatoes, brocolini, tomato sauce and black olives

33

### PÊCHE DU JOUR | CATCH OF THE DAY

PM

## À CÔTÉS | SIDES

SALADE VERTE | GREEN SALAD

9

LÉGUMES GRILLÉS | GRILLED VEGETABLES

10

FOCACCIA

6

## EXTRAS

POLPETTA

8

CREVETTE GÉANTE | JUMBO SHRIMP

12

BURRATA

12

