

# DINETTE ITALIENNE MARCELLA

## ENTRÉES | APPETIZERS

### BRUSCHETTA

Câpres, tomates, parmesan, oignons rouges, tomates semi-séchées, herbes fraîches | Capers, tomato, parmesan, red onion, semi dry tomato, with fresh herbs

### PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergines légèrement frites, sauce tomate, parmesan | Lightly fried eggplant, tomato sauce, parmesan

### INSALATE MARCELLA

Cantaloup, prosciutto, endives, fenouil, cresson, vinaigrette au basilic frais, pacanes confites, fromage de chèvre | Cantaloup, prosciutto, endive, fennel, watercress, fresh basil vinaigrette, candied pecans, goat cheese

### BURRATA

Tomates ancestrales, confiture de tomate, basilic frais, réduction de balsamique, | Heirloom tomatoes, tomato jam fresh basil, balsamic glaze

### POLPETTE

Boulettes de viandes, parmesan, sauce tomate | Beef meatballs, parmesan, tomato sauce

### INSALATE CESARE

Laitue romaine, pancetta, bacon, parmesan, vinaigrette César | Romaine lettuce, pancetta, bacon, parmesan, 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

Charcuteries italiennes, fromages, bruschettas, chutney de fruits séchés, olives, focaccia | Italian charcuteries, cheeses, 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 DE BOEUF | BEEF CARPACCIO

Pecorino, pêches truffées, olives noires, oignons rouges marinés, noix de pin, huile de truffe, roquette | Pecorino, truffle peaches, black olives, pickled red onions, roasted pine nuts, truffle oil, arugula

### ZUCCHINI RIPIENE

Aubergine, poivron rouge, oignon rouge grillé, champignon porcini, persil, basilic, sauce tomate, fromage de chèvre | Eggplant, red pepper, grilled red onion, porcini mushroom, parsley, basil, tomato sauce, goat cheese

## PÂTES | PASTA

### SPAGHETTINI POMODORO

Tomates San Marzano, huile d'olive extra vierge, parmesan | San Marzano tomatoes, extra virgin olive oil, parmesan

24

### SPAGHETTONI QUADRATI

Crevettes géantes, calamars, tomates cerises, flocons de piment, ail, échalotes, Brandy, dans une sauce bisque de homard | Jumbo shrimp, calamari, cherry tomato, chili flakes, garlic, Shallots, Brandy, in a lobster bisque sauce

43

### 14 CAVATELLI ALLA PESTO

Sauce pesto maison, tomates semi-séchées, noix de pin rôties, herbes fraîches | Homemade pesto sauce, semi dry tomatoes, roasted pine nuts, fresh herbs

27

### 19 CARBONARA DI SPAGHETTINI

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

29

### 20 TORTELLINI ALLA RICOTTA

Saucisse maison, sauce rosée, caciocavallo fumé fondu, oignon vert | Homemade sausage, rosé sauce, melted smoked caciocavallo, green onion

28

### AGNOLOTTI CACIO E PEPE

Sauce au beurre, au poivre et fromage pecorino avec guanciale fondu garni de pecorino frais | Pepper butter sauce and pecorino cheese with melted guanciale topped with fresh pecorino

28

31

### 22 GNOCCHI AL TARTUFO

Crème, pâte de cèpes, parmesan, cèpes, pâte de truffe persillée, copeaux de pecorino, chapelure rôtie aux herbes | Cream, porcini paste, parmesan, porcini mushroom, parsley truffle paste, pecorino shaving, herbed roasted breadcrumbs

22

34

21

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

18

## PLATS PRINCIPAUX | MAINS

### T-BONE DE VEAU | VEAL T-BONE

14 oz servi avec pommes de terre rattes rôties, légumes de saison, sauce au vin rouge et gremolata fraîche | 14 oz served with roasted fingerling potatoes, seasonal veggies, red wine sauce and fresh gremolata

42

42

### POULET MILANAISE | CHICKEN MILANESE

Servi avec une salade de roquette et de tomates ancestrales, pecorino frais et des quartiers de citron | Served with an arugula and heirloom tomato salad, fresh pecorino and lemon wedges

17

34

22

### ARRIVAGE DU JOUR | CATCH OF THE DAY

PM

29

16

## À CÔTÉS | SIDES

SALADE VERTE   GREEN SALAD	10	POLPETTA	8
LÉGUMES GRILLÉS   GRILLED VEGETABLES	12	BURRATA	12
FOCACCIA	7	FOCACCIA À L'AIL GRATINÉE   CHEESY GARLIC FOCACCIA	12

## COCKTAILS

**FRESCO DI AZURE** 17  
Gin Empress, Bols Triple sec, citron, sirop de canneberges et romarin, tonic

**STREGA SPRITZ** 16  
Tanqueray gin, Strega, Aperol, just de citron, Prosecco

**PEAR PRESSURE** 18  
Grey Goose La Poire, Amaretto, Chartreuse, jus de lime

**NUVOLA DI PESCA** 17  
Bulleit Bourbon, Peach Schnapps, citron, crème, sirop de miel, pacanes confites

**ARANCIATA MARGARITA** 21  
Tequila Don Julio blanco, Aperol, Aranciata, sirop de figues, thé d'hibiscus

**WHITE NEGRONI** 18  
Tanqueray Gin, Vermouth sec, Etna aperitivo, balsamique blanc

**GIARDINO MARTINI** 17  
Captain Morgan Spiced, Amara Rossa, shrub à la pomme, jus de carotte, extrait de piment

**COCO FRESA** 17  
Tequila 1800 reposado, sirop de vin rouge, fraise et girofle, bière de gingembre, foam de lait de coco

**ANTONELLI MARTINI** 19  
Ketel One vodka, Cirka fruit de la passion, Galliano, lime, blanc d'oeuf, purée de fruit de la passion, Prosecco

## MOCKTAILS

**FRESA FRESCA** 14  
Gin sans alcool, aperitivo sans alcool, sirop de fraise, tonic

**MELA FRIZZANTE** 14  
Gin sans alcool, sirop de pomme et cardamome, lime, soda

**MARCELLA LIMONATA** 13  
Lime, citron, shrub à l'orange, basilic



## NOS DESSERTS

TIRAMISU	14
CANNOLI	12
BUDINO AL LIMONCELLO E PISTACCHIO	13
CIAMBELLE AL CARMELLO	10