

ANTIPASTI MISTI « ROBERTO »

VITELLO TONNATO – spécialité traditionnelle piémontaise	41.—
MORTADELLA – traditionnelle, comme à Bologna, avec rucola	31.50
SALAME DI FELINO – un salami classique de la région de Parme	29.—
BRESAOLA ET LENTILLES – à l'arôme de truffes blanches	39.50
JAMBON DE PARME SELECTION ROBERTO	39.—
FOND D'ARTICHAUD DE BRETAGNE – confits à l'huile d'olive	34.—
CARPACCIO DE BŒUF – comme à Venise, avec sa rucola	44.—
VENTRESCA DI TONNO – et toscanelli « al fiasco »	30.—
SALADE DE POULPES – de la Méditerranée, à l'huile d'olive	29.50
GAMBERETTI AL'AGLIO – des crevettes sautées à l'ail	32.—
MINISTRONE DI VERDURA – comme à Milan	24.—
AUBERGINE GRATINÉE – tomate, mozzarella et fontina	34.50
SCAMPI DU CAP GRILLÉS – sur un lit de salade de rucola	38.—

SALADES GOURMANDES DU MARCHÉ

SALADE DE TOMATES – de Pachino, en Sicile	14.—
SALADINE VERTE – en vinaigrette	13.50
SALADE DE RUCOLA – aux copeaux de parmesan	19.50
TOMATES ET MOZZARELLA – artisanale de la « Casa Madaio »	29.50
CRUDITES – mesclun, fenouil, concombre, tomates cherry	17.—
POIVRONS, COURGETTE ET AUBERGINE – grillés et marinés	25.—
SALADE DE LENTILLES – des lentilles vertes, comme en famille	27.50

LE COIN DU RISOTTO

Pour nos risotti, nous utilisons exclusivement la variété Carnaroli,
et du bouillon de viande fait chaque jour par nos soins

ALLA MILANESE – aux pistils de safran	33.—
AUX SCAMPI – scampi du Cap, et risotto légèrement safrané	41.—
AI PORCINI – à la fricassée de bolets	39.—
AUX TOMATES – et aux feuilles de basilic	33.—
ALL'ORTOLANA – aux petits légumes d'été	33.—

Une connexion sous le nom « ROBERTO-WIFI » est à votre disposition

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

RAVIOLI DI MANZO CLASSICI – au bœuf braisé	35.50	39.50
RAVIOLONI SICILIANA – aubergines, courgettes, poivrons	35.50	39.50
RAVIOLONI VERDI – aux quatre fromages	37.50	42.50
RAVIOLI DI ZUCCA – à la courge, comme à Mantova	35.50	39.50
GNOCCHI ALLA PIEMONTESE – burro fuso e salvia	35.50	39.50
TAGLIERINI DELLA NONNA – les classiques tagliatelle	35.50	39.50
LASAGNE ALL'EMILIANA – lasagne au bœuf, gratinées	35.50	39.50
TORTELLINI ALL'ETRUSCA – à la crème et aux bolets	37.50	42.50
TRIO DE RAVIOLI « ROBERTO » au bœuf, à courge, aux légumes et au quatre fromages	37.50	42.50

PENNE E SPAGHETTI

(également disponibles sans gluten)

29.—

NAPOLETANA – sauce tomate classique

ALLA CARBONARA – à la pancetta (lardons) romana

POMODORO E BASILICO – aux tomates fraîches et basilic

ALLA BOLOGNESE – au fin ragoût de boeuf

AL PESTO – basilic, pignons et pecorino, comme à Genova

EN DIRECT DE L'OcéAN

FRITTO MISTO DI MARE – comme sur la Riviera	53.—
SCAMPI DU CAP – à la grille, ou à la crème de curry	71.—
DOS DE CABILLAUD – rôti au four, alla livornese	49.—
SOLE DE L'ATLANTIQUE – grillée ou meunière	75.—
PICCATA DE SOLE – poêlées, olio extra-vergine e limone	65.—

NOS PLATS INTIMES

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA – et risotto safrané	52.50
FOIE DE VEAU ALLA VENEZIANA – aux oignons confits	52.50
OSSO BUCO ALLA MILANESE – et son risotto	61.—
ORECCHIA D'ELEFANTE – escalope de veau panée à la milanaise	59.—
TAGLIATA ALLA FIORENTINA – sur salade de rucola	65.—
GALLETTO RUSPANTE – coquelet fermier rôti au romarin	49.—
PICCATA DE VEAU AL LIMONE – à l'émulsion de beurre citronné	53.—
FILETTO AI FERRI – tournedos grillé, sauce poivre ou champignons	65.—
FOIE DE VEAU FIORENTINA – huile extra-vierge et herbes	53.—

