

CARTE RISTORANTE ROMA

Les Entrées

Cappelletti in Brodo	18.90 €
Consommé aux cappelletti	
- Kraftbrühe mit gefüllten Cappelletti	
- Consommé with cappelletti	
Minestrone Casareccio	18.90 €
Potage de légumes - Minestrone	
- Italienische Gemüsesuppe - Minestrone	
- Vegetable soup	
Carpaccio di manzo by Giancarlo Pasin	24.80 €
Carpaccio de bœuf sur salade au vinaigre balsamique by Giancarlo Pasin	
- Rinder Carpaccio auf Salat, Balsamico Essig by Giancarlo Pasin	
- Beef carpaccio on salad with balsam vinaigrette by Giancarlo Pasin	

Supplément :

Les « Entrées » peuvent également être servies en plat principal : 8,50 €

**Les portions « Entrées » sont toujours servies suivies d'un plat principal
Die « Vorspeisen » werden nur bei Bestellung eines Hauptgerichtes serviert
The « Starters » are always served followed by a main course**

Les Viandes

Saltimbocca della Casa	36.50 €
Escalope de veau au jambon de Parme et sauge	
- Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und frischem Salbei	
- Veal escalope with Parma ham and fresh sage	
Tagliata di filetto di manzo alla griglia con rucola	39.90 €
Tagliata de filet de bœuf grillé sur salade de roquette	
- Tagliata – Gegrilltes Rinderfilet mit Ruccola-Salat	
- Tagliata – grilled beef fillet with arugula salad	
Ossobuco della Casa	37.80 €
Jarret de veau maison	
- Ossobuco (Scheiben von geschmorter Kalbshaxe) mit Tomatensauce	
- Ossobuco (veal knuckle) with tomato sauce	

Les Poissons

Scampi e capesante al Brandy, risotto con spinaci	39.90 €
Marmite de scampis et St Jacques flambés au Brandy, risotto aux épinards	
- Fischtöpfchen mit Scampis und Jacobsmuscheln, Brandy, Risotto mit Spinat	
- Scampis and scalops in casserole, risotto with spinach	
Filetti di Orata alla Griglia, Emulsione di Agrumi e Menta, Riso Pilaf con Verdurine	35.90 €
Filet de dorade grillé, émulsion aux agrumes et menthe, riz pilaf	
- Gegrillte Goldbrassefilet, Zitrusfrüchteemulsion und Minze, Pilawreis	
- Gild head bream fillet, citrus fruit emulsion sauce and mint, pilaf rice	

Nos Pâtes Maison Faites à la Main

Les Classiques

	Entrée	Plat
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	20.20 €	26.20 €
Spaghetti à l'ail, huile d'olive et piments - <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili-Schoten</i> - <i>Spaghetti with garlic, olive oil and chilli peppers</i>		
Cappelletti Boscaiola	23.50 €	29.50 €
Cappelletti au jambon, champignons et crème - <i>Gefüllte Teigtaschen in Rahmsauce, Schinken und Pilze</i> - <i>Cappelletti with ham, mushrooms and cream</i>		
Spaghetti al pomodoro e basilico	20.20 €	26.20 €
Spaghetti tomate et basilic - <i>Spaghetti mit Basilikum und Tomatensauce</i> - <i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i>		
Ravioli di ricotta e spinaci in salsa rosa	21.90 €	28.90 €
Ravioli ricotta et épinards, sauce rose - <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, rosa Sauce</i> - <i>Ravioli stuffed with ricotta and spinach</i>		
Tagliatelle con verdure alla griglia	21.40 €	28.40 €
Nouilles aux légumes grillés - <i>Bandnudeln mit gegrilltem Gemüse</i> - <i>Italian noodles with grilled vegetables</i>		
Lasagna al Forno	23.50 €	30.50 €
Cartoccio di tagliolini ai frutti di mare	29.40 €	36.40 €
Tagliolini aux fruits de mer en papilote - <i>Bandnudeln mit Meeresfrüchten in Folie</i> - <i>Italian noodles with seafood in paper casing</i>		
Spaghetti alla Carbonara	20.90 €	27.90 €
Piatto misto di paste fatte in casa		35.90 €
Assortiment de pâtes fraîches maison - <i>Gemischte hausgemachte Teigwaren</i> - <i>Mixed homemade pasta</i>		

Les portions « Entrées » ne sont servies que si elles sont suivies d'un plat principal
Die « Entrées » werden nur bei Bestellung eines Hauptgerichtes serviert
The « Entrées » will be served only followed by a main course