

Restaurant *Il Galateo*

Fine cuisine italienne

à la Carte

Zuppe e insalata

Zuppa del giorno	5\$
Soupe du jour - soup of the day	
Stracciatella	5\$
Bouillon, œuf et épinard – bouillon, egg and spinach	
Minestrone milanese	6\$
Soupe de légumes – vegetable soup	
Insalata del mercato	6\$
Salade du marché	
Insalata Caesar	7\$
Salade César – Caesar salad	

Antipasti

Lumache alla Boscaiola	8\$
Escargots à la Boscaiola – Snail Boscaiola	
Cozze della Marinara	8\$
Moules sauce tomate – Mussels tomato sauce	
Prosciutto e melone	9\$
Prosciutto & cantaloupe	
Calamari fritti	9\$
Calmars frits – fried squid	
Polpetta	9\$
Boulettes de viande sauce tomate – meatball with tomato sauce	
Melanzane alla Parmigiana	9\$
Aubergines parmesannes – egg plants parmagiana	
Mozzarella Di Buffala	9\$
Mozzarella de buffle avec tomates et basilic frais – buffalo mozzarella with tomatoes and fresh basilic	
Arancini	9\$
Boules de riz italien farcies de mozzarella panées et frites servies dans une sauce tomate – italian rice balls stuffed with mozzarella breaded and fried served in a tomato sauce	
Salmone affumicato	10\$
Saumon fumé – smoke salmon	

Pasta

Penne arrabiata 14\$

Penne sauce tomate piquante – penne tomato sauce and red chili peppers

Spaghetti alla Napolitan 14\$

Spaghetti sauce tomate – spaghetti tomato sauce

Spaghetti alla bolognese 15\$

Spaghetti sauce à la viande – spaghetti meat sauce

Spaghetti primavera 15\$

Spaghetti avec légumes assortis, sauce tomate – Spaghetti with mixed vegetables, tomato sauce

Fettuccine Alfredo 15\$

Fettucines sauce crème – fettucini cream sauce

Spaghetti alla matriciana 16\$

Spaghetti, sauce tomate, pancetta, échalote – spaghetti, tomato sauce, pancetta, shallot

Lasagna al forno 16\$

Pappardelle ai funghi 17\$

Pappardelle sauce aux champignons – Pappardelle with mushroom sauce

Penne alla Gigi 17\$

Penne sauce rosée, champignon, capicollo – Penne sauce rosé, mushroom, capicollo

Spaghetti alla carbonara 17\$

Spaghetti avec œuf, lardons et fromage parmesan – Spaghetti with eggs, pancetta and parmesan cheese

Cannelloni / manicotti 18\$

Linguine alle vongole 20\$

Linguine avec palourdes – linguine with clams

Vitello

22\$

- ...all marsala (champignon, vin marsala – mushroom, marsala wine)
- ...alla parmigiana (panée, sauce tomate et fromage – breaded, tomato sauce and cheese)
- ...alla milanese (panée - breaded)
- ...pallairda (grillée – grilled)
- ...piccata al limone (vin blanc, citron – white wine, lemon)
- ...poliniac (crème, champignons et cognac – cream, mushroom and cognac)
- ...alla pizzaiola (sauce tomate, ail et origan – tomato sauce, garlic and oregano)

(servis avec pâtes ou légumes – served with pasta or vegetables)

Carne

Pollo alla Cacciatora	19\$
Poulet Cacciatore – Chicken Cacciatore	
Fegato Veneziane	23\$
Foie de veau de lait – calf liver	
Guancia di vitello	27\$
Joue de veau – veal cheeks	
Filetto mignon	29\$
Osso buco alla milanese	30\$
Jarret de veau – veal shank	
Carreau d'agnello alla griglia	30\$
Carreau d'agneau grillé – Grilled rack of lamb	

(servis avec pâtes ou légumes – served with pasta or vegetables)

Pesci e crostacei

Pesce del giorno	20\$
Poisson du jour – fish of the day	
Gamberoni marinara	28\$
Crevettes sauce tomate – shrimps tomato sauce	
Gamberoni al limone	28\$
Crevettes au citron – shrimps lemon sauce	
Gamberoni fra diavola	28\$
Crevettes sauce tomate piquante – Shrimps hot sauce	
Gamberoni alla griglia	28\$
Crevettes grillées – Grilled shrimps	

(servis avec pâtes ou légumes – served with pasta or vegetables)

Dolce

Crème glacée Napolitaine	5\$
Crème caramel	6\$
Tiramisu	7\$
Crème brûlée	7\$
Tartufo	8\$

Brewages

Café	2,75\$
Thé	2,75\$
Café latté	4\$
Cappuccino	3,75\$
Espresso	3\$
Espresso double	3,75\$
Café alcoolisé	9\$
Bouteille d'eau minérale	6\$
Bouteille d'eau	5,50\$
Jus	3,75\$
Boisson gazeuse	2,75\$
Bière importée : Moretti	6,75\$
Bière : Bleue, Budweiser, Bud light, Labatt 50	5,75\$