

## ANTIPASTI FROIDS

Tartare de boeuf	20
Bœuf 1855 Black Angus, noisette, citron, mayonnaise aux truffes, roquette, crostini	
Prosciutto et melon	16
Prosciutto de 600 jours, melon charentais	
Tomate et Bufala	18
Mozzarella de buffle local, tomates mûres de vigne, brunoise d'oignon rouge, crostini	
Bruschetta de thon bigeye	16
Aïoli au basilic, pain grillé à l'ail	
Cocktail des crevettes	20
Cocktails de crevettes classique	

## HUÎTRES

Demi-coquille - Une demi-douzaine ou douzaine  
18 /34

## SOUPE ET PAIN CHAUD

Soupe du jour  
8

Minestrone  
8

Pain à l'ail truffé  
7

Pain de fromage circa 1989  
7

## ANTIPASTI CHAUDS

Peperonata	16
Saucisse maison, poivrons rouges rôtis, oignon, tomate, champignons	
Pieuvre grillée	22
Pieuvre espagnole grillée, oignon rouge, baies de câpres	
Aubergine parmigiana	16
Aubergine parmigiana, cuit au four	
Calmars frits	18
Aïoli, sauce cocktail maison	
Moules Marinara	15
Moules IPE, sauce marinara épicée	

## SALADE

Arugula - Copeaux de parmesan, tomates cerises, noix de pin grillées	15	Italian - Salade italienne de la maison	14
César - Copeaux de parmesan, croûtons, anchois sur demande	15	Vago Chop - Salade de légumes hachés, provolone	16
Chou frisé de toscane - Pecorino, citron		16	

## PÂTES MAISON

Pappardelle Bolognese - Sauce à la viande classique Vago	22	Orecchiette - Ragoût d'agneau, purée de carotte	27
Linguine Pescatore - Pâtes aux fruits de mer	35	Spaghetti Primavera - Pomodoro, légumes de saison	22
Ravioli à la ricotta et la bette à carde - Pomodoro léger, tomates cerises	26	Cavatelli - Huile d'olive, ail, saucisse, rapini	24
Gnocchi - Saucisse émietée, sauce au beurre truffé	27	Gemelli alla Norma - Pomodoro, aubergine rôtie, ricotta	22
Bucatini - Huile d'olive, ail, nduja, haricots blancs de cannellini, ricotta salée	25	Risotto Funghi - Champignons sauvages, parmigiano	27

## STEAKS ET CÔTELETTES

Filet Mignon grillé	55
Bœuf 1855 Black Angus	
Steak au Poivre	48
Surlonge 1855 Black Angus, sauce au poivre	
Agneau du Colorado	55
Carré d'agneau grillé et mariné	
Côte de veau	MP
Veau de lait, double coupe française, grillé	

\* Tous les plats de viande servis avec rapini sauté, poivron rouge rôti, oignon cipollini, purée d'ail

## POISSON ET FRUITS DE MER

Saumon atlantique grillé	34
Fregola de safran, épinards sautés, tomates cerises rôties, purée de fenouil	
Bar rayé grillé	34
Haricots verts, oignons rouges grillés, épinards sautés, vinaigrette de tomate rôtie	
Flétan poêlé	42
Panais rôti, pleurotes, épinards sautés, chou-fleur en purée	
Crevettes (grillé ou Piri-Piri)	38
Épinards sautés, ail confit, tomates cerises rôties, purée de chou fleur	

## ACCOMPAGNEMENT

Rapini sauté	10
Frites maison	8
Assiette de légumes	12

## CLASSIQUES ITALIENNES

Penne Romanoff	22	Veau / Poulet Milanese - Surmonté de roquette, +5	30
Linguine Gigi	24	Veau / Poulet Paillard - Surmonté de roquette, +5	30
Veau / Poulet Parmigiana	33	Veau / Poulet Limone	30
		Veau / Poulet Funghi	32

\* Plats classiques servi avec navet rôti, zucchini ruban, pommes de terre rôties, purée de carotte