



La Piazza  
RISTORANTE

## MENU À PARTAGER

DU SAMEDI SOIR



### PLANCHE ANTIPASTO

PROSCIUTTO, CACCIATORE, CHEDDAR CATHEDRAL CITY, CAMEMBERT, GRISSINI, CREVETTES, FOCACCIA

### CALMARS FRITS

SAUCE AÏOLI PROVENÇALE, CITRON

### PAIN À L'AIL GRATINÉ (3)

### BRUSCHETTA

### AUBERGINE ALLA PARMIGIANA

### CREVETTES FLAMBÉES À L'ANIS (2)

SAUCE AU SAFRAN, CHORIZO, AIL ET PERSIL

70 / 130

18 / 30

12 / 22

15 / 26

18 / 32

16 / 29

### ASSIETTE DE PROSCIUTTO

CANTALOUPE - TRANCHÉ À LA MINUTE (2)

### BURRATA

PAIN GRILLÉ, TOMATES

### POLPETTES (2)

BŒUF ET VEAU, SAUCE TOMATE, MOZZARELLA

### PIEVRE GRILLÉE

POIS CHICHE, OLIVES, PEQUILLOS, VINAIGRETTE AUX HERBES

### SALADE VERTE DU MARCHÉ

### SALADE CÉSAR

### SALADE ROQUETTE ET PARMESAN

10

25

19 / 34

20 / 35

12 / 22

14 / 24

13 / 22



### MARGHERITA

SAUCE TOMATE, PARMESAN, FIOR DI LATTE, BASILIC ET HUILE D'OLIVE

### PEPPERONI ET FROMAGE

SAUCE TOMATE, PEPPERONI ET MOZZARELLA

### VÉGÉTARIENNE

SAUCE TOMATE, POIVRONS, CHAMPIGNONS, MOZZARELLA, OLIVES NOIRES ET ROQUETTE

### SPÉCIALE SHERATON

SAUCE À LA VIANDE, MOZZARELLA, PEPPERONI, POIVRONS, PROSCIUTTO, CHAMPIGNONS

### CALABRESE

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SOPPRESSATA, SAUCISSE CALABRESE, PIMENTS FORTS

24

22

24

27

24



### RIGATONI AL RAGU

RAGOUT DE PALETTE DE BŒUF CUIT 24H

### SPAGHETTI TOMATE ET BASILIC

### PACCHERI AU GORGONZOLA

POIRE CONFITE, BÉBÉ ROQUETTE

### LINGUINI ALLA CARBONARA

GUANCIALE, ŒUF ET PARMESAN

### RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

TRUFFES NOIRES RÂPÉES

### TORTELLINI DE VEAU À LA CRÈME DE PARMESAN

POIS VERTS, LARDON FUMÉ

### PARPADELLE AUX FRUITS DE MER

CALMARS, CREVETTES, PALOURDES, MOULES

### EXTRA POLPETTES (2)

28 / 50

22 / 40

24 / 44

27 / 50

35 / 50

28 / 50

36 / 65

+ 19

\*Spaghetti, gnocchi et penne sans gluten disponibles\*



## PLATS PRINCIPAUX

### SAUCISSES ITALIENNES ET PEPPERONATA EN CUISSON LENTE

29 / 54

### ESCALOPE DE VEAU AU MARSALA ET CHAMPIGNONS

35 / 65

### POITRINE DE POULET AUX LÉGUMES MÉDITERRANÉENS, SAUCE À L'ESTRAGON

30 / 55

### CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE - 10 oz

50

### FILET MIGNON - 6 oz

48

### MORUE À LA BISQUE DE HOMARD

38

MOULES MARINÉS, SAUCE ROUILLE

### BAR RAYÉ, SALSA TOSCANE

40

TOMATES, CÂPRES, OLIVES, NOIX DE PIN

### CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX PISTACHES

39 / 75

\*Tous les plats principaux sont servis avec purée de pommes de terre au romarin, ail rôti et légumes du jour\*



SHERATON  
Laval Hotel



La Piazza  
RISTORANTE

## SHAREABLE MENU

SATURDAY NIGHT



### STARTERS

#### ANTIPASTO PLATTER

PROSCIUTTO, CACCIATORE, CATHEDRAL CITY CHEDDAR, CAMEMBERT, GRISSINII, SHRIMPS, FOCCACIA

#### FRIED CALAMARIS

PROVENÇAL AIOLI SAUCE, LEMON

#### CHEESE GARLIC BREAD (3)

#### BRUSCHETTA

#### EGGPLANT PARMIGIANA

#### ANISE-FLAMBÉED SHRIMPS (2)

SAFFRON SAUCE, CHORIZO, GARLIC, AND PARSLEY

70 / 130

#### PROSCIUTTO PLATE

CANTALOUPE - SLICED À LA MINUTE (2)

#### BURRATA

GRILLED BREAD, TOMATOES

#### POLPETTE (2)

BEEF AND VEAL, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA

#### GRILLED OCTOPUS

CHICKPEAS, OLIVES, PEQUILLOS, HERB VINAIGRETTE

#### GREEN SEASONAL SALAD

#### CAESAR SALAD

#### ARUGULA AND PARMESAN SALAD

18 / 30

12 / 22

15 / 26

18 / 32

16 / 29

10

25

19 / 34

20 / 35

12 / 22

14 / 24

13 / 22



### PIZZA

#### MARGHERITA

TOMATO SAUCE, PARMESAN, FIOR DI LATTE, BASIL AND OLIVE OIL

#### PEPPERONI AND CHEESE

TOMATO SAUCE, PEPPERONI AND MOZZARELLA

#### VEGETARIAN

TOMATO SAUCE, PEPPERS, MUSHROOMS, MOZZARELLA, BLACK OLIVES AND ARUGULA

#### SPECIAL SHERATON

MEAT SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERONI, BELL PEPPER, PROSCIUTTO, MUSHROOMS

#### CALABRESE

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SOPPRESSATA, CALABRESE SAUSAGE, HOT PEPPERS

24

22

24

27

24



### PASTA

#### RIGATONI AL RAGU

BEEF CHUCK RAGOUT COOKED 24H

#### SPAGHETTI TOMATO AND BASIL

#### GORGONZOLA PACCHERI

CANDIED PEAR, BABY ARUGULA

#### LINGUINI ALLA CARBONARA

GUANCIALE, EGGS AND PARMESAN

#### MUSHROOM RISOTTO

GRATED BLACK TRUFFLE

#### VEAL TORTELLINI WITH PARMESAN CREAM

GREEN PEAS, SMOKED LARDON

#### SEAFOOD PARPADELLE

CALAMARI, SHRIMPS, CLAMS, MUSSELS

#### EXTRA POLPETTE (2)

28 / 50

22 / 40

24 / 44

27 / 50

35 / 50

28 / 50

36 / 65

+ 19

\*Gluten-free spaghetti, gnocchi & penne available\*



### MAIN COURSE

#### ITALIAN SAUSAGE AND PEPPERONATA SLOW COOKED

#### VEAL SCALLOPINI WITH MARSALA AND MUSHROOMS

#### CHICKEN BREAST WITH MEDITERRANEAN VEGETABLES, TARRAGON SAUCE

#### VEAL CHOP ALLA MILANESE - 10 oz

29 / 54

35 / 65

30 / 55

50

#### FILET MIGNON - 6 oz

#### COD WITH LOBSTER BISQUE

MARINATED MUSSELS, ROUILLE SAUCE

#### STRIPED BASS, TUSCAN SALSA

TOMATOES, CAPERS, OLIVES, PINE NUTS

#### RACK OF LAMB ROASTED WITH PISTACHIOS

48

38

40

39 / 75

\*All main courses are served with rosemary mashed potatoes, roasted garlic and seasonal vegetables\*



SHERATON  
Laval Hotel