

## **Secondi Piatti di Pesce – Fish/Poisson**

|   |              |
|---|--------------|
| <b><u>Trancio di pesce alla griglia</u></b> Classic grilled fish fillet<br>Bourgeois griller, facon simple                                | <b>R 395</b> |
| <b><u>Trancio di pesce alla Siciliana</u></b> Fish fillet with tomaoes, olives and capers<br>Bourgeois poele,sauce tomate olive et capres | <b>R 395</b> |
| <b><u>Trancio di pesce al Lime e Cointreau</u></b> Fish fillet with lime and Cointreau<br>Bourgeois poele, citron et Cointreau            | <b>R 395</b> |
| <b><u>Filetto di tonno al sesamo</u></b> Tuna steak with sesame seeds<br>Steak de Thon aux graines de sesame                              | <b>R395</b>  |
| <b><u>Calamari alla griglia</u></b> Grilled calamari Italian style<br>Calamar grille facon du Chef  | <b>R395</b>  |

## **Secondi Piatti di Carne- Meat-Viandes**

|   |              |
|---|--------------|
| <b><u>Filetto grigliato al rosmarino</u></b> – Grilled beef fillet with rosmaroy extra vergin oil<br>Filet de boeuf aux romarin et huile extra vierge | <b>R 395</b> |
| <b><u>Filetto al pepe verde</u></b> - Beef fillet with peppercorn and cream sauce<br>Filet de boeuf aux poivre vert et creme a la moutarde            | <b>R 395</b> |
| <b><u>Filetto al Gorgonzola</u></b> - Beef fillet with gorgonzola sauce<br>Filet de boeuf sauce Gorgonzola  | <b>R475</b>  |
| <b><u>Costata di manzo ai ferri</u></b> - Grilled T bone steak<br>T-Bone Steak grille   | <b>R 495</b> |
| <b><u>Costolette di agnello allo scottadito</u></b> - Lamb chops pan fried with lime juice<br>Cote d’agneau poele aux Citron                          | <b>R 395</b> |
| <b><u>Costolette di agnello al rhum</u></b> - Lamb chops pan cooked with Takamaka Rhum<br>Cote d’agneau poele et flambee au Rhum Takamaka             | <b>R 395</b> |