

## *dolci*

### *BUDINO al CIOCCOLATE e NOCCIOLE, AMARENE FRESCA*

Poudding au chocolat et noisettes, cerises fraîches  
Chocolate and hazelnut pudding, fresh cherries 9

### *TORTA alla GELATO NAPOLENTANA*

Gâteau à la crème glacée Napolitaine - Neopolitaine ice cream cake 9

### *CROSTADA di FRAGOLA e RABBARO e GELATO di VANIGLIA*

Tarte aux fraises et rhubarb et glace au vanille  
Strawberry and rhubarb tart with vanilla ice cream 9

## *nora gray*

## *antipasti*

### *CIABATTA e OLIO d'OLIVA e PEPPERONCINI*

Ciabatta Hof Kelsten avec huile d'olive et piments marinés  
Hof Kelsten ciabatta, olive oil and marinated peppers 3.50

### *BURATTA, ASPARAGI di QC e FUNGHI SELVATICI*

Buratta, asperges du QC et champignons sauvages  
Buratta, QC asparagus and wild mushrooms 21

### *INSALATA VERDE D'ESTIVA*

Salade verte d'été - Green summer salad 11

### *FIORI di ZUCCA RIPIENI di PATATE e STOCCO con ZUPPA ZUCCA*

Fleurs de courges farci au brandade, soupe au zucchini -  
Zucchini flowers stuffed with potatoes and salt cod, zucchini soup 18

### *CRUDO di PESCE FRESCO, SALSA MAIONESE di RICCI di MARE con CROSTINI di LARDO*

Tartare de poisson frais, mayonnaise a l'oursin et rôtie au lard -  
Fresh fish tartare, sea urchin mayonnaise and lardo toast 17

### *INSALATA di VERDURE PRIMAVERA CARBONATA e*

*MANDORLA AFFUMICATA*  
Salade de printemps a la planche e amandes fumées  
Charred spring vegetable salad and smoked almonds 14

### *SPIEDINI di VITTELLO, PATATE al OLIO D'OLIVA e SALSA PICCANTE*

Brochettes de veau, pomme de terre a l'huile d'olive et sauce picante  
Veal skewers, olive oil potatoes and spicy sauce 19

### *ARAGOSTA D'ISOLE di la MADDALENA et POMODORO al FORNO*

Homard des Iles de la Madeleine et tomate au four  
Magdalen Island lobster and a baked tomato 26

## *primi*

*GNUDI alla RICOTTA di CAPRA FATTO in CASA, PISELLI e PROSCUITTO COTTO di CASA*  
Gnocchi au ricotta de chèvre maison, petit pois et jambon blanc maison  
Homemade goat's ricotta gnocchi, green peas and house made cooked ham

MEZZO 18 COMPLETO 35

*TAGLIATELLE, ASPARAGI RASATI e BOTTARGA FATTO en CASA*  
Tagliatelle, asperges rapées et bottarga maison  
Tagliatelle, shaved asparagus and homemade bottarga

MEZZO 16 COMPLETO 31

*TRIANGOLI DI FAVE, PASSATA DI POMODORI CILIEGINI ET BASILICO*  
Ravioli de gourganes, sauce au tomates cerises et basilic  
Fava bean triangoli, cherry tomato sauce and basil

MEZZO 17 COMPLETO 33

## *secondi*

*HALIBUT SCOTTATO, ASPARAGI QC alla GRIGLIA e ZUPPA di ARROGOSTA*  
Fletan saisi, asperges du QC grillées et bisque d'homard  
Seared Halibut, grilled QC asparagus and lobster bisque 36

*SALSICCA D'AGNELLO PICCANTE, FAGIOLO COCO e CARCIOFI*  
Saucisse d'agneau épicé, haricots coco et artichauts  
Spicy lamb sausage, white beans and artichokes 37

*SALMERINO ALPINO SALTATO IN PADELLA, CAVOLFIORÉ con PAN GRATTATO e ACCIUGA*  
Omble chevalier poêlé, chou-fleur rôti à la chapelure et aux anchois  
Pan seared Arctic char, roasted cauliflower with bread crumbs and anchovies 33

*BISTECCA di COLLO di MALALE e CAROTA ARROSTO con FINOCCHIO*  
Steak de collier de porc grille et carottes rôties au fenouil -  
Grilled pork collar steak with fennel roasted carrots 27

*GALLINA della CORNOVAGLIA con LIMONE alla GRIGLIA e COUSCOUS*  
Poulet de Cornouaille avec citron grillé et couscous -  
Cornish Hen with grilled lemon and couscous 26

*CIOPINO di FRUTTI di MARE con POMODORI FRESCHI e FOCACCLA al AGLIO*  
Pot au feu de fruits de mer avec tomates fraîches et focaccia à l'ail  
Seafood stew with fresh tomatoes and focaccia with garlic 32

*COSTOLE di MANZO alla GRIGLIA per 2*  
Côte de boeuf grillée pour 2  
Grilled ribsteak for 2 41pp

*SCALLOPINI di CECI, VERDURE e SALSIA POMODORO*  
Escalope de pois chiche, verdure amère et sauce tomate  
Chick pea scallopini, bitter greens and tomato sauce 28

*Désolé, pas d'additions séparées.*