

## *dolci*

### *CROSTADA di NOCCIOLE e CIOCCOLATO*

Tarte aux noisettes et chocolat

Hazelnut and chocolate tart

8

### *TORTA di NOCE MOSCATA e PERA*

Gâteau aux épices et poires

Pear Upside-Down cake

8

### *SEMIFREDDO al LIMONE e PISTACCHIO CROCCANTE*

Semifreddo au citron et pistaches croustillantes

Lemon semifreddo and pistachio crumble

8

## *nora gray*

### *antipasti*

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

Ciabatta Hof Kelsten avec huile d'olive - Hof Kelsten ciabatta and olive oil

2.50

#### *ZUPPE del GIORNO*

Soupe du jour -soup of the day

12

#### *CROSTINI di PESTO di CIME di RAPA, PROSCUITTO COTTO di CASA e FICHI alla GRIGLIA*

Crostini au pesto de rapinis, jambon blanc maison et figues grillées

Crostini with rapini pesto, homemade ham and grilled figs

17

#### *INSALATA INVERNALE, MELOGRANO e PARMIGLIANO*

Salade d'hiver, pomme grenade et parmesan

Winter salad, pomegranate and parmesan

11

#### *INSALATA di BARBABIETOLE, RICOTTA di CAPRA e MANDORLA*

Salade de betteraves, ricotta de chèvre et amandes

Beet salad with goats ricotta and almonds

14

#### *CAPPESANTE SCOTTATE, FAGIOLO BLANCO AFFUMICATO e CAVOLETTI DI BRUXELLES*

Pétoncles saisis, haricots blancs fumés et choux de Bruxelles

Seared scallops, smoked white beans and Brussels sprouts

18

#### *CAVOLFIORE FRITTO PECORINO e PEPE*

Chou-fleur frit avec pecorino et poivre

Crispy cauliflower, pecorino and pepper

13

#### *SPAGHETTI alla PELLE DI MAIALE e SALSIA DI POMODORO*

Spaghetti à la peau de porc et sauce tomate

Pig skin spaghetti and tomato sauce

15

#### *RADICI ARROSTITE, PISTACCHIO e FUNGHI*

Racines rôties, pistaches et champignons -

Roasted roots, pistachio and mushrooms

16

#### *SGOMBRO AFFUMICATO, SEDANO RAPA MARINATO e UVETTE*

Maquereau fumé, celeri-rave mariné et raisins secs dorés

Smoked mackerel, marinated celery-root and golden raisins

16

## *primi*

### *LINGUINE CON GUANCE DI MERLUZZO E PATATE*

Linguini aux joues de morue et pommes de terre

Linguini with cod cheeks and potatoes

MEZZO 17    COMPLETO 33

### *AGNOLOTTI allo ZAFFERANO, OSSO BUCO e MIDOLLO OSSEO*

Agnolotti au safran, jarret de veau braisé et os à moelle

Osso bucco stuffed saffron agnolotti with a marrow bone

MEZZO 18    COMPLETO 35

### *GARGANELLI di CASTAGNA, ZUCCA "HONEY-NUT" ARROSTO e*

*CAVOLETTI di BRUXELLES*

Garganelli aux châtaignes, courge rôtie et choux de Bruxelles

Chesnut garganelli, roasted squash and Brussel sprouts

MEZZO 15    COMPLETO 29

## *secondi*

### *PETTO di GALLINA RIPIENO e SCAROLA alla GRIGLIA*

Suprême de pintade farci et escarole grillée

Stuffed Guinea Hen breast and grilled escarole

29

### *ANATRA in PADELLA, CAROTE ARROSTITE al FINOCCHIO e MIRTILLI ROSSI*

Magret de canard poêlé, carottes rôties au fenouil et airelles

Seared duck breast, fennel roasted carrots and lingonberries

34

### *BRANZINO STRIATO IN CROSTA di MANDORLA, PORRO CARBONIZZATO e BRODO*

Bar rayé aux amandes, poireaux carbonisés et bouillon

Almond crusted Striped bass, charred leeks and broth

32

### *TONNO BIANCO alla PUTTANESCA e CAVOLO NERO*

Thon blanc saisi avec sauce puttanesca et chou noir

Seared white tuna with puttanesca sauce and Tuscan cabbage

29

### *CINGHIALE SELVATICO BRASATO al VINO ROSSO, RISOTTO D'ORZO*

*e FUNGHI MISTI*

Sanglier braisé au vin rouge, risotto d'orge et champignons sauvages

Red wine braised boar, barley risotto and wild mushrooms

36

### *COSTOLETTE di MAIALE alla GRIGLIA, PUREA DI PASTINACA*

*e MOSTARDA di MELE*

Côtelette de porc grillée, purée de panais et mostarda aux pommes

Grilled pork chop, parsnip puree and apple mostarda

28

### *BISTECCA FIORENTINA alla GRIGLIA PER DUE, PATATE FRITTE*

*e FONDUTA di TALEGGIO*

Steak T-bone grillé pour deux, pommes de terre frites et sauce de taleggio

Grilled T-bone steak for two, fried potatoes and taleggio sauce

42ch

### *RAGU di FUNGHI MISTI e PORRO con POLENTA di LATTE di MANDORLA*

Ragoût de champignons et poireaux avec polenta de lait d'amandes

Mushrooms and Leek ragu with almond milk polenta

24