

# nora gray

## antipasti

<i>CIABATTA e OLIO d'OLIVA e PEPPERONCINI</i> Ciabatta Hof Kelsten avec huile d'olive et piments marinés Hof Kelsten ciabatta, olive oil and marinated peppers	3.50
<i>CROSTATA al MALALE AFFUMICATO, PURE di PISELLI e FONDUTA di TALEGGIO</i> Tartelette au porc fumé effiloché, purée de petits pois et sauce au taleggio Smoked pork tart with pea puree and taleggio fonduta	16
<i>INSALATA VERDE</i> Salade verte - Green salad	11
<i>FOCCACCIA alla CAMPANIA</i> Focaccia aux oignons verts, ricotta et jaunes d'oeuf Focaccia with spring onions, ricotta and egg yolks	14
<i>CALAMARI RIPIENI con RISOTTO alla MILANESE e GAMBERI di MATANE</i> Calmars farcis de risotto au safran et crevette de Matane Squid stuffed with saffron risotto and Matane shrimp	17
<i>CROQUETTAS di PATATE con 'NDUJA</i> Croquettes de pomme de terre avec 'nduja et mayonnaise au poivron rouge Potato fritters with 'nduja and red pepper mayo	13
<i>MELANZANE AGRO-DOLCE con MENTHA</i> Aubergine aigre-douce avec menthe Sweet and sour eggplant with mint	13
<i>SGOMBRO e SALSA all'UOVO</i> Maquereau et sauce gribiche Mackerel and gribiche sauce	15
<i>PATE di FEGATO di CONIGLIO e INSALATA di FUNGHI MISTI e FARRO</i> Pâté au foie de lapin avec salade de champignons sauvages et épeautre Rabbit liver pate with wild mushroom and farro salad	15
<i>GRANCHIO di NEVE di QUEBEC</i> Crabe des neiges du Québec - Quebec snow crab	PM/MP

## primi

<i>ORECCHIETTE di FARRO, AGNELLO BRASATO e FAVE</i> Orecchiette d'épeautre, agneau braisé et gourganes Farro orecchiette, braised lamb and fava beans	MEZZO 18 COMPLETO 35
<i>SPAGHETTI alla CHITARRA NERO con BACCALA, CAPPERI e PASSATA</i> Spaghetti à l'encre de seiche avec morue salée, câpres et sauce tomate fraîche Squid ink Spaghetti alla chitarra with salt cod, capers and fresh tomato sauce	MEZZO 17 COMPLETO 33
<i>CULURGIONES alla SALSA di POMODORO</i> Ravioli tressés farcis aux pommes de terre, menthe et sauce tomate Potato stuffed braided ravioli, mint and tomato sauce	MEZZO 15 COMPLETO 29

## *secondi*

<i>BRANZINO STRIATO SALVATICA, INDIVIA alla GRIGLIA e ANETO</i> Bar rayé sauvage, endives grillées et aneth Wild striped bass, grilled endives with dill	31
<i>AGNELLO alla GRIGLIA, FAGIOLO COCO e CARCIOFI</i> Agneau grillé, haricots coco et artichauts Grilled lamb, white beans and artichokes	37
<i>VITELLO MARSALA con FUNGHI</i> Escalope de veau à la Marsala et champignons Veal scallopini with Marsala and mushrooms	36
<i>PORCHETTA al MALALINO di LATTE , CAMPANE e RAMPE</i> Porcelet de lait, pommes de terre nouvelles et ail des bois Milk-fed suckling pig, new potatoes and ramps	31
<i>PICCIONCINO con DENTE di LEONE alla GRIGLIA, LIMONE e MIELE di GRANO SARACENO</i> Pigeonneau, pissenlit grillé, citron et miel au sarrasin Squab with grilled dandelion, lemon and buckwheat honey	34
<i>CAPEANTE in BRODO di PISELLI e PANCETTA</i> Pétoncles saisies, bouillon de petits pois et pancetta Seared scallops with peas and pancetta	33
<i>COSTOLE di MANZO alla GRIGLIA per 2</i> Côte de boeuf grillée pour 2 Grilled ribsteak for 2	41pp
<i>RIBOLLITA PRIMAVERA alla CECI AFFUMICATO</i> Pot-au-feu de printemps avec pois chiches fumés Spring hot pot with smoked chick peas	23

*Désolé, pas d'additions séparées.*

## *dolci*

<i>MERINGATA di PISTACCHIO, CAGLIATA al LIMONE e CILIEGLIA al LUXARDO</i> Meringue à la pistache, crème de citron et cerises au Luxardo Pistachio meringue, lemon curd and cherries in Luxardo	9
<i>PANNA COTTA della PRUGNA in CAMICIA al VINO ROSSO</i> Panna cotta et prunes pochées au vin rouge Panna cotta with red wine poached plums	9
<i>TORTA CAPRESE al NOCCIOLE e CIOCCOLATE, RABARBARO CONSERVATO</i> Gâteau choco-noisette et confiture à la rhubarbe Chocolate-hazelnut cake with preserved rhubarb	9