

## *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

### *MERINGATA di PISTACHIO e CREMA D'ARANCIA ROSSA*

Pavlova au pistaches et crème d'oranges sanguines

Pistachio pavlova and blood orange curd 8

## *digestivo*

• *passito '13 Tribùle Cinque Campi Italie* 15

• *passito '15 Passo Nero A. Occhipinti Italie* 16

• *vino santo trentino '01 G. Pedrotti Italie* 27

• *vin de france '06 & '10 Réverie Herbel France* 17

• *vin de france n.m. P. Overnoy France* 19

• *vin jaune '00 P. Overnoy France* 46

## *nora gray*

## *antipasti*

### *FOCACCIA FATTA in CASA e OLIO D'OLIVA*

Focaccia maison et huile d'olive - Homemade focaccia and olive oil 3

### *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

### *CALAMARI alla PLASTRA, AIOLI al ZAFFERANO e POMODORINI*

Calmars à la plaque, aioli de safran et tomates cerises

Flat-iron calamari, saffron aioli and cherry tomatoes 15

### *CAVOLFIORE FRITTO PECORINO e PEPE*

Chou-fleur frit avec pecorino et poivre

Crispy cauliflower, pecorino and pepper 13

### *TRIPA alla ROMANA*

Tripes au sauce tomates – Roman-style tripe

14

### *RADICI ARROSTITE, PISTACCHIO e FUNGHI*

Racines rôties, pistaches et champignons -

Roasted roots, pistachio and mushrooms 16

### *CONSERVA di TONNO, AGLIO e FOCACCIA alla GRIGLIA*

Thon confit, ail et focaccia grillée – Preserved tuna, confit garlic and grilled focaccia 17

## *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 la moelle

Osso bucco stuffed saffron agnolotti with a marrow bone

MEZZO 18    COMPLETO 35

### *GNOCCHI al BARBABIETOLE DORATE, SPINACI e GORGONZOLA*

Gnocchi aux betteraves dorées, épinards et gorgonzola

Golden beet gnocchi, spinach and gorgonzola

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

### *ANANTRA con ROTOLO di RISO NERO e BIETOLE*

Magret de canard et bette à carde farcie aux riz noir

Duck breast and swiss chard black rice roll

35

### *MERLUZZO COTTO in OLIO di OLIVA, GAMBERETTI E CAVIALE*

Morue pochée à l'huile d'olive, crevettes et caviar

Olive oil poached Cod, rock shrimp and caviar

31

### *SARDINE alla GRIGLIA e RIBOLLITA*

Sardines grillées et pot au feu

Grilled sardines and stewed cabbage and potatoes

26

### *GUANCLIA di MANZO BRASASTO al VINO ROSSO, POLENTA FRITTI*

Joue de boeuf braisée au vin rouge, polenta frite

Red-wine braised beef cheeks, fried polenta

33

### *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

### *COTOLETTA di VITELLO PER 2, CARCIOFO di GERUSALEM SCHIACCIATO*

Côte de veau pour 2, topinamburs écrasés

Veal chop for 2, smashed Jerusalem artichokes

37ch

### *LASGNA di VERDURE al FORNO*

Lasagne aux legumes - Vegetable lasagna

25

*Désolé, pas d'additions séparées.*