

dolci

PANNA COTTA allo YOGURT di BUFALA e GELATINA di MELE

Panna cotta de yogourt au lait de bufflonne et gelée de pommes
Apple jelly and buffalo yogurt panna cotta 9

TORTA di POLENTA, GELATO di OLIO OLIVE e

SEMI DI FINOCCHIO PRALINATO
Gâteau de polenta, glace à l'huile d'olive et graines de fenouil pralinées
Polenta cake, olive oil ice cream and candied fennel seeds 9

TARTUFO al MIRTILLI ROSSI et CIOCCOLATO

Tartufo au sorbet d'airelles et chocolat
Tartufo with lingonberry sorbet and chocolate 9

GELATI e SORBETTI FATTI in CASA

Sorbets et gelatos maison - Homemade sorbets and gelatos 9

digestivo

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

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

• *maury grenat '15 La Petite Baigneuse* 11

• *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

MOZZARELLA CROCCANTE, LARDO e

VERDURE MARINATO di PRIMAVERA
Mozzarella croustillante, lardo et légumes de printemps
Crispy mozzarella, lardo and pickled spring vegetable salad 17

INSALATA INVERNALE, MELOGRANO e PARMIGLIANO

Salade d'hiver, pomme grenade, amandes et parmesan
Winter salad, pomegranate, almonds and parmesan 11

SPERLANO FRITTI, MAIONESE PICANTE e LIMONE

Éperlans frits, mayonnaise épicée et citron
Fried smelts, spicy mayo and lemon 15

CROSTINI di TOPINAMBUR e TALEGGIO, FUNGHI MARINATI

Crostini aux topinambours et taleggio, champignons marinés
Crostini with Jerusalem artichoke and taleggio, marinated mushrooms 17

TRIPA alla ROMANA

Tripes à la Romaine – Roman-style tripe 14

PATATE e RAPE ARROSTITE, CECI PICCANTE e PESTO

Pommes de terre et navets rôtis, pois chiches épicés et pesto
Roasted potato and turnips, chick peas, pesto and spicy oil 16

CONSERVA di TONNO, AGLIO e FOCACCIA alla GRIGLIA

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

primi

STROZZAPRETTI di MENTHE, RAGU D'AGNELLO e CECI
Strozzapretti de menthe, ragoût d'agenau et pois chiches
Mint strozzapretti with lamb ragu and chick peas

MEZZO 17 COMPLETO 33

CULETTI di FARFALLE di RICOTTA AFFUMICATO e BARBABBIE TOLA ROSSO, NOCI
Culetti di farfalle de ricotta fumée et betteraves rouges
Smoked ricotta and red beet culetti di farfalle, hazelnuts

MEZZO 16 COMPLETO 31

TONNARELLI di PORRI CARBONIZZATI, COZZE e PANCETTA
Tonnarelli de poireaux carbonisé, moules et pancetta
Charred leek tonnerelli, mussels and pancetta

MEZZO 15 COMPLETO 29

secondi

QUAGLIA MARSALA, RAPA E INSALATA DI RAVANELLI
Caille au Marsala, écrasé de navets et salade de radis
Quail Marsala, turnip mash and radish salad

28

ANIMELLE di VITELLO ALLA GRIGLIA, PATATE al FORNO e AGLIO SELVATICO
Ris de veau grillé, pommes de terre boulangères et ail des bois mariné
Grilled sweetbreads, boulangère potatoes and pickled ramps

27

MERLUZZO SCOTTATO, CAVOLO RAPA e AGRO-DOLCE
Morue saisie, chou-rave et sauce aigre-douce
Seared cod, kohlrabi and sweet and sour condiment

32

CALAMARI RIPIENI con RISOTTO ai GAMBERETTI E BISQUE
Calmars farcis au risotto de crevettes et bisque
Stuffed calamari with shrimp risotto and bisque

29

TAGLIATA DI MANZO, PANE FRITTO E RAPINI PEPERONATA
Bavette, pain frit au gras de canard et rapini aux poivrons
Skirt steak, fried bread and rapini peperonata

31

SALSICCIA DI MALALE PICANTE et VONGOLE, FREGOLA, LIMONE CONSERVATO et FOGLIE DI SENAPE
Saucisse de porc épicée et palourdes, fregola, citron confit et feuilles de moutarde
Spicy pork sausage and clams with fregola, preserved lemons and mustard greens

26

AGNELLO per DUE, RISO NERO, OLIVE e FINOCCHIO
Ageau pour deux, riz noir, olives et fenouil
Lamb for two, black rice, olives and fennel

35ch

AQUA COTTA con VERDURE ARROSTITTI, FAGIOLI BIANCHI E PORCINI
Ragoût de haricots blancs et porcini, legumes rôtis
White bean and porcini stew with roasted vegetables

25