

dolci

<i>CROSTADA di FREGOLA, FRANGIPANE di PISTACHIO</i> Croustade aux fraises et frangipane aux pistaches Strawberry tart with pistachio frangipoane	9
<i>TORTA di POLENTA, GELATO di OLIO OLIVE e SEMI DI FINOCCHIO PRALINATO</i> 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
<i>BUDINO di CIOCCOLATO con CONSERVA di RABARBARO</i> Pudding au chocolat et rhubarbe en conserve Chocolate torte with rhubarb preserves	9
<i>GELATI e SORBETTI FATTI in CASA</i> Sorbets et gelatos maison - Homemade sorbets and gelatos	9

digestivo

• <i>maury grenat '15 La Petite Baigneuse France</i>	11
• <i>vino da uve stramature '15 "Tribule" Cinque Campi Italie</i>	19
• <i>vin de france n.m. P. Overnoy France</i>	19
• <i>vino santo trentino '01 G. Pedrotti Italie</i>	27
• <i>vin jaune '00 P. Overnoy France</i>	46

nora gray

antipasti

<i>FOCACCIA FATTA in CASA e OLIO D'OLIVA</i> Focaccia maison et huile d'olive - Homemade focaccia and olive oil	3
<i>TARTARE di CAVALLO, FUNGHI SALVATICI e RAMPE</i> Tartare de cheval, champignons sauvages et ail des bois Horse tartare, wild mushrooms and ramps	18
<i>TERRINA di AGNELLO CROCCANTE, LATTUGA GRIGLIATA e SALSA di ACCIUGHE</i> Terrine d'agneau frite, sucrine grillée et vinaigrette aux anchois Crispy lamb terrine, grilled little gem lettuce and anchovy vinaigrette	17
<i>INSALATA di PRIMAVERA, PISTACHIO e PECORINO</i> Salade de printemps, pistaches et pecorino Spring salad, with pistachios and pecorino	9
<i>BURRATA FRESCA, ASPARAGI e BOTTARGA di RICCIO di MARE</i> Buratta fraîche, asperges du Québec et bottarga d'oursins maison Fresh burrata, Quebec asparagus and homemade sea urchin bottarga	26
<i>CROSTINI al AGLIO, BURRO di SEMI di GIRASOLE, RABIOLE e RAVANELLO FRESCO</i> Crostini à l'ail, beurre de graines de tournesol, rabioles et radis Garlic crostini, sunflower seed butter, turnips and radishes	14
<i>CAPELANTE SCOTTATE, BRODO di PANCETTA con PISELLI e LARDO</i> Pétoncles saisis, bouillon de pancetta, petits pois et lardo Seared scallops, pancetta broth with peas and lardo	18
<i>ARAGOSTA con VINAIGRETTE al LATTICELLO, RAVANELLO FRESCA e ASPARAGI</i> Homard au babeurre, radis frais et asperges Lobster with buttermilk vinaigrette, fresh radishes and asparagus	25
<i>GAMBERETTI NORDICI, TONNATO e GNOCCO FRITO</i> Crevettes nordiques du Québec, tonnato et gnocco frito Quebec Nordic shrimp, tonnato and gnocco frito	16

primi

RAVIOLI di FONDUTA di ASPARAGI e BOLOGNESE di CUORE D'ANATRA
Ravioli d'asperges fondues et Bolognese de coeurs de canards
Buttered asparagus ravioli and duck heart Bolognese

MEZZO 17 COMPLETO 33

GNUDI di ORTICA con BURRO MARRORNE, PARMIGLIANO e PANGRATTATO
Gnudi d'ortie, beurre noisette, parmesan et chapelure rôtie
Nettle gnudi with brown butter, parmesan and toasted breadcrumbs

MEZZO 16 COMPLETO 31

*FUSILLI FATTA di MANO, BUCCINI BRASATO di
BURRO e VINO BLANCO e RAMPE*
Fusilli faits à la main, bourgots braisés au vin blanc et au beurre et ail des bois
Handmade fusili, butter-white wine braised whelks and ramps

MEZZO 15 COMPLETO 29

secondi

CONIGLIO RIPIENO, INDIVIA ROSSA alla GRIGLIA e ACCIUGA BIANCA
Râble de lapin, endives rouges grillées et anchois blancs
Stuffed rabbit loin, grilled red endives and white anchovies 31

*FEGATO di VITTELLO alla GRIGLIA, PATATE
al OLIO D'OLIVA e CIPOLLINI SOTTACETO*
Foie de veau grillé, pomme de terres écrasées à l'huile d'olive et cipollini marinés
Grilled veal liver, crushed olive oil potatoes and pickled cipollini 26

HALIBUT SCOTTATO, PICCOLE VERDURE ESTIVE e AGLIO COTTO al OLIO
Flétan du Québec poêlé, petits légumes d'été et ail confit
Pan-seared Quebec halibut, summer vegetables and confit garlic 32

CIOPPINO di FRUTTI di MARE, POMODORO e FOCACCIA al AGLIO
Pot-au-feu de fruits de mer, tomates et pain à l'ail
Seafood hot pot, tomatoes and garlic bread 31

TAGLIATA DI MANZO, PANE FRITTO E RAPINI PEPPERONATA
Bavette, pain frit au gras de canard et rapinis aux poivrons
Skirt steak, fried bread and rapini peperonata 31

COSTELETTE de MALALE e FAVE SCHIACCIATI con ERBE
Côte de porc grillée et gourganes écrasées aux herbes
Grilled pork chop and crushed fava beans 29

AGNELLO alla GRIGLIA, POMODORO, MENTA e MANDORLA
Agneau grillé, tomates, têtes de violons et amandes
Grilled lamb, tomatoes, fiddleheads and almonds 35

FRITELLA di CECI e BOLOGNESE di VERDURE
Panisse et bolognaise aux légumes
Chick pea fritters with vegetable Bolognese 23

Désolé, pas d'additions séparées.