

dolci

BUDINO alla CIOCCOLATE e FESSO, MOUSSE di CIOCCOLATE BLANCO et RIBES ROSSO

Poudding aux chocolat et prunes, mousse aux chocolat blanc et groseille -
Chocolate and dates pudding, white chocolate mousse and red currants 9

TORTA di MAIS e MIRTILLI e GELATO di MASCARPONE

Gateau au maïs et bleuets et glace à la mascarpone
Corn and blueberry cake with mascarpone ice cream 9

CROSTADA alla PRUGNA et MANDORLA, ZUPPE INGLESE

Tarte au prunes et amandes, crème anglaise
Plum and almond tart, custard cream 9

GELATO D'OLIO D'OLIVA et FRUTTI D'ESTATE INOLTRATA MISTI

Glace à l'huile d'olive et fruits de fin d'été melanges
Olive oil ice cream and mixed late summer fruit 9

nora gray

antipasti

FOCACCIA FATTA in CASA e OLIO D'OLIVA

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

BURATTA con PANZANELLA

Buratta, salade de tomates et croutons - Buratta with tomato salad and croutons 21

INSALATA VERDE D'ESTIVA

Salade verte d'été - Green summer salad 11

FIORI di ZUCCA RIPIENI con MALALE e GAMBERETTI di MATANE et ZUPPA di ZUCCHINI

Fleurs de courges farcies aux porc et crevettes de Matane avec soupe de zucchini
Zucchini flowers stuffed with pork and Matane shrimp with zucchini soup 18

CRUDO di PESCE FRECSO, SALSA MAIONESE di RICCI di MARE con CROSTINI di LARDO

Tartare de poisson frais, mayonnaise a l'oursin et rôtie au lard -
Fresh fish tartare, sea urchin mayonnaise and lardo toast 17

VERDURE ESTIVE RIPIENI con LENTICCHIE AFFUMICATE

Legumes d'été farcies aux lentils fumés -
Summer vegetables stuffed with smoked lentils 14

SPIEDINI di VITELLO, PATATE al OLIO D'OLIVA e SALSA PICCANTE

Brochettes de veau, pomme de terre a l'huile d'olive et sauce picante
Veal skewers, olive oil potatoes and spicy sauce 19

ARAGOSTA D'ISOLE di la MADDALENA et POMODORO al FORNO

Homard des Iles de la Madeleine et tomate au four
Magdalen Island lobster and a baked tomato 26

primi

TORTELLI al MAIS con COZZE e PANCETTA

Tortelli au maïs avec moules et pancetta - Corn tortelli with mussels and bacon

MEZZO 15 COMPLETO 29

DOPPIO AGNOLOTTI del PLIN alla PUTTANESCA

Double ravioli aux thon et olives, sauce tomates

Double ravioli with tuna, olives and tomato sauce

MEZZO 18 COMPLETO 35

CORZETTI di BASILICO con FIORI di ZUCCA, AGAPE di AGLIO e NOCCIOLE

Corzetti au basilic avec fleurs de courges, fleur d'ail et noisettes

Basil corzetti with zucchini flowers, garlic scapes and hazelnuts

MEZZO 17 COMPLETO 33

secondi

HALIBUT di NUOVA SCOTIA SCOTTATO, KALE e FUNGHI OSTRICHE e SALSIA D'ARAGOSTA

Flétan de Nouvelle-Écosse a la poêlé, chou frisée et pleurotes, et sauce d'homard

Seared Nova Scotia Halibut, kale and oyster mushrooms, and lobster sauce

36

SALSICCA di MALALE alla GRIGLIA, VERDURE di ESTATE e SALSE PICCANTE

Saucisses au porc grillées, légumes d'été et jus épicée

Grilled pork sausage, summer vegetables and spicy jus

37

SALMERINO ALPINO SALTATO IN PADELLA, CAVOLFIORRE con PAN GRATTATO e ACCIUGA

Ombre chevalier poêlé, chou-fleur rôti a la chapelure et aux anchois

Pan seared Arctic char, roasted cauliflower with bread crumbs and anchovies

33

BISTECCA di COLLO di MALALE e CAROTA ARROSTO con FINOCCHIO

Steak de collier de porc grille et carottes rôties au fenouil -

Grilled pork collar steak with fennel roasted carrots

27

GALLINA della CORNOVAGLIA con LIMONE alla GRIGLIA e COUSCOUS

Poulet de Cornouaille avec citron grillé et couscous -

Cornish Hen with grilled lemon and couscous

26

CIOPINO di FRUTTI di MARE con POMODORI FRESCHI e FOCACCLA al AGLIO

Pot au feu de fruits de mer avec tomates fraîches et focaccia à l'ail

Seafood stew with fresh tomatoes and focaccia with garlic

32

COSTOLE di MANZO alla GRIGLIA per 2

Côte de boeuf grillée pour 2

Grilled ribsteak for 2

41pp

SCALLOPINI di CECI, VERDURE e SALSIA POMODORO

Escalope de pois chiche, verdure amère et sauce tomate

Chick pea scallopini, bitter greens and tomato sauce

28

Désolé, pas d'additions séparées.