

dolci

<i>BUDINO di DATERI e CIOCCOLATE con LATTE D'AVENA</i> Pouding aux dattes et chocolat avec lait d'avoine sucré Date and chocolate pudding with sweet oatmilk	9
<i>CROSTADA di PERA TATIN e GELATO d'ANICE STELLATO</i> Tarte Tatin aux poires et crème glacée à l'anis étoilé Pear tart tatin and star anise ice cream	9
<i>TORTA di MANDORLA e MELA in CAMICIA</i> Gâteau aux amandes et pommes pochées Almond cake and poached apples	9
<i>GELATI e SORBETTI FATTI in CASA</i> Sorbets et gelatos maison - Homemade sorbets and gelatos	9

nora gray

antipasti

<i>FOCACCIA FATTA in CASA e OLIO D'OLIVA A. OCCHIPINTI</i> Focaccia maison et huile d'olive d'A. Occhipinti Homemade focaccia and A. Occhipinti's olive oil	5
<i>ZUPPA del GIORNO</i> Soupe du jour Soup of the day	12
<i>ZUCCA RIPIENI di MORTADELLA e PESTO di SEMI de ZUCCA</i> Courges délicata farcies au mortadelle et pesto de graines de citrouille Mortadella stuffed delicata squash and pumpkin seed pesto	15
<i>RADICE di SEDANO AFFUMICATA e ARROSTITA, NOCCIOLE e PLAVE</i> Céleri-rave fumé et roti, noisettes et piave Smoked and roasted celery root with hazelnuts and piave	14
<i>INSALATA INVERNALE, PISTACHIO, MELAGRANA e PARMIGLIANO</i> Salade d'hiver, pistaches, pomme grenade et parmesan Winter salad, with pistachios, pomegranate and parmesan	9
<i>BARBABIETOLE ARROSITE, SEMI di PAPAVERO e FROMAGGIO di CAPRA M. EMILE</i> Betteraves rôties, graines de pavot et fromage de chèvre Mr. Emile Roasted beet salad, poppy seeds and M. Emile goat's cheese	16
<i>FRITTO MISTO di VERDURE e AGRO DOLCE</i> Légumes racines croustillants et aigre-douce Crispy root vegetables, sweet&sour	13
<i>CARPACCIO di CEVRO, FINIOCCHIO SOTT'ACETO e GINEPRO con ALICI</i> Carpaccio de cerf, fenouil mariné aux baies de genièvre et anchois Deer carpaccio, juniper pickled fennel and anchovies	18
<i>COZZE e 'NDUJA di AGNELLO, PUNTARELLE e FOCACCIA</i> Moules et 'Nduja d'agneau, puntarelle et focaccia Steamed mussels with lamb 'Nduja, puntarelle and grilled focaccia	16
<i>GOMBRO MARINATO alla GRIGLIA SULLA PANE FATTA en CASA</i> Maquereau mariné grillé sur pain maison Grilled marinated mackerel on homemade bread	15

primi

DOPPIO AGNOLOTTI con ANANTRA BRASATO e POLENTA, CAVOLO NERO
Double agnolotti au canard braisé et polenta, chou noir
Double agnolotti stuffed braised duck and polenta, black cabbage

MEZZO 18 COMPLETO 35

TRIANGOLI di CAROTA, PESTO di SPINACI-NOCI e PLAVE
Triangoli de carotte, pesto d'épinards & noix de Grenoble et piave
Carrot triangoli, spinach-walnut pesto and piave

MEZZO 15 COMPLETO 29

SPAGHETTI allo ZAFFERANO con MERLUZZO D'ISOLA di FOGO, PATATE e PORRO
Spaghetti au safran avec morue de l'Île de Fogo, pomme de terre et poireaux
Saffron spaghetti with Fogo Island cod, potato and leek

MEZZO 17 COMPLETO 33

secondi

BAVAGLINO, BROCCOLI alla GRIGLIA, GORGONZOLA e CIPOLLA CROCCANTE
Bavette, broccoli grillé, gorgonzola et oignons croustillants
Skirt steak with grilled broccoli, gorgonzola and crispy onions 33

PETTO D'ANANTRA in PADELLA per DUE, FAGIOLI BIANCHI STUFATI e FICHI
Magret de canard saisi pour deux, haricots blancs et figues
Pan seared duck breast for two, slow-cooked white beans and figs 34/pp

SALMERINO ALPINO in CAMIICA di OLIO d'OLIVA, FUNGHI e CAVIALE
Omble chevalier poché à l'huile d'olive, champignons et caviar
Olive oil poached arctic char, mushrooms and caviar 32

BISTECCA di MALALE alla GRIGLIA per DUE, PURÈ di PATATE al PARMIGGLIANO e CAVOLETTI di BRUXELLES FRITTI
T-bone de porc grillé pour deux, purée de pomme de terre au parmesan et choux de Bruxelles frits
Grilled pork T-bone for two, parmesan mashed potatoes and fried Brussels sprouts 32/pp

CAPELANTE SCOTTATO, PURÈ di RADICE di SEDANO e PATATINE di PASTINACA AFFIMUCATA
Pétoncles saisis, purée de céleri-rave et chips de panais fumées
Scallops, celery root puree and smoked parsnip chips 37

PoORCHETTA al FORNO, PUREA di TOPINAMBOUR e CAROTE di SEMI di FINOCCHIO
Porchetta au four, purée de topinambour et carottes rôties au graines de fenouil
Oven-roasted porchetta, Jerusalem artichoke puree and fennel seed roasted carrots 31

BISTECCA di CAVOLFIORRE alla GRIGLIA, ZUCCHINE MARINATE e PISTACCHI
Steak de chou-fleur grillé, courgettes marinées et pistaches
Grilled cauliflower steak, marinated zucchini and pistachios 23

Désolé, pas d'additions séparées.