

## *dolci*

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

Pouding au chocolat et dates, mousse au chocolat blanc et groseilles  
Chocolate and dates pudding, white chocolate mousse and red currants 9

### *TORTA di MAIS e MIRTILLI e GELATO di MASCARPONE*

Gâteau 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 aux prunes et amandes, crème anglaise  
Plum and almond tart, custard cream 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, BOTTARGA DI CASA e VERDURE TARDIVE ESTIVE*

Buratta, bottarga maison et légumes de fin d'été  
Buratta with homemade bottarga and late summer vegetables 21

### *INSALATA VERDE*

Salade verte - Green salad 11

### *INSALATA di BARBABIETOLE, RICOTTA di CAPRA e MANDORLA*

Salade de betteraves, ricotta de chèvre et amandes  
Beet salad with goats ricotta and almonds 14

### *GAMBERI FRA DIAVOLO*

Sauté de crevettes avec sauce tomate épicée  
Seared shrimp, spicy tomato sauce 18

### *BROCCOLI alla GRIGLIA CON GORGONZOLA e NOCI*

Brocolis grillés avec gorgonzola et noix de grenobles  
Grilled broccoli with gorgonzola and walnuts 14

### *ANIMALLE CROCCANTE, CERTIOLO E MIELE PICCANTE*

Ris de veau croustillants, cornichons et miel épicé  
Crispy sweetbread, pickles and spicy honey 16

### *CROSTADA di ZUCCA e PIAVE*

Tartelette de courge Delicata et fromage Piave  
Delicata squash and piave tart 16

## *primi*

*FAGOTINI di INCHIOSTRO di SEPPLA RIPIENI con di GRANCHIO ROSSO ATLANTICO*

Fagotini à l'encre de sèche farcis au crabe de l'Atlantique

Squid ink fagotini stuffed with Atlantic red crab

MEZZO 17 COMPLETO 33

*PAPPARDELLE e BOLOGNESE alla CONIGLIO*

Pappardelle et bolognese aux lapin - Pappardelle with rabbit bolognese

MEZZO 18 COMPLETO 35

*CAPUNTI con FAGIOLINI, CACIO e PEPE*

Capunti avec haricot verts, pecorino et poivre

Capunti with green beans, pecorino and pepper

MEZZO 17 COMPLETO 33

## *secondi*

*ORATA al CARBONE e RISOTTO di MAIS e PEPERONCINO*

Dorade au charbon et risotto de maïs et poivrons rouges

Charred sea bream with corn risotto and red pepper

36

*CINGHIALE SELVATICO BRASATO al VINO ROSSO, PATATA FRITA e FUNGHI MISTI*

Sanglier braisé au vin rouge, pommes de terre frites et champignons sauvages

Red wine braised boar, fried potatoes and wild mushrooms

36

*TROTA con SALSÀ di PREZZEMOLO e VONGOLE alla VINO BIANCO*

Truite au persil et palourdes au vin blanc

Trout with parsley sauce and clams in white wine

33

*COSTOLETTE di MALALE alla GRIGLIA, ROTOLI di CAVOLO DI PERA e SALVIA*

Côtelette de porc grillée, rouleau de chou au poires et à la sauge

Grilled pork chop, cabbage rolls with pear and sage

27

*QUAGLIA con CARBONE, TOPINAMBUR e SALSÀ ALBICOCCA*

alla GRIGLIA e NOCCIOLE

Cailles au charbon, topinambours et condiments d'abricots grillés et noisettes

Charcoal grilled quails, jerusalem artichokes, charred apricot and hazelnuts condiments 26

*SELLA di CONIGLIO RIPIENO di RICOTTA E FOGLIE DI RAPA,*

*RAPA di BURRO e SUCCHI di COTTURA*

Rabble de lapin farci aux ricotta et feuilles de navets, navets glacées et jus de cuisson

Rabbit loin stuffed with ricotta and turnip leaves, buttered turnips and pan jus

32

*COSTOLE di MANZO per DUE, FRITTELLE di FARINA di CECI e ARUGALA*

Côte de boeuf pour deux, frites de pois chiche et roquette

Ribsteak for two, chick pea fries and arugala

41pp

*SCALLOPINI di CECI, VERDURE e SALSÀ POMODORO*

Escalope de pois chiche, verdure amère et sauce tomate

Chick pea scallopini, bitter greens and tomato sauce

28