

dolci

CROSTADA di NOCCIOLE e CIOCCOLATO

Tarte aux noisettes et chocolat

Hazelnut and chocolate tart

8

TORTA di NOCE MOSCATA e PERA

Gâteau aux épices et poires

Pear Upside-Down cake

8

SEMIFREDDO al LIMONE e PISTACCHIO CROCCANTE

Semifreddo au citron et pistaches croustillantes

Lemon semifreddo and pistachio crumble

8

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

CROSTINI di PESTO di CIME di RAPA, PROSCUITTO COTTO di CASA e FICHI alla GRIGLIA

Crostini au pesto de rapinis, jambon blanc maison et figues grillées

Crostini with rapini pesto, homemade ham and grilled figs

17

INSALATA INVERNALE, MELOGRANO e PARMIGLIANO

Salade d'hiver, pomme grenade et parmesan

Winter salad, pomegranate and parmesan

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

CAPPESANTE SCOTTATE, FAGIOLO BLANCO AFFUMICATO e CAVOLETTI DI BRUXELLES

Pétoncles saisis, haricots blancs fumés et choux de Bruxelles

Seared scallops, smoked white beans and Brussels sprouts

18

CAVOLFIOR Fritto PECORINO e PEPE

Chou-fleur frit avec pecorino et poivre

Crispy cauliflower, pecorino and pepper

13

SPAGHETTI alla PELLE DI MAIALE e SALSÀ DI POMODORO

Spaghetti à la peau de porc et sauce tomate

Pig skin spaghetti and tomato sauce

15

RADICI ARROSTITE, PISTACCHIO e FUNGHI

Racines rôties, pistaches et champignons -

Roasted roots, pistachio and mushrooms

16

SGOMBRO AFFUMICATO, SEDANO RAPA MARINATO e UVETTE

Maquereau fumé, celeri-rave mariné et raisins secs dorés

Smoked mackerel, marinated celery-root and golden raisins

16

primi

LINGUINE CON GUANCE DI MERLUZZO E PATATE

Linguini aux joues de morue et pommes de terre

Linguini with cod cheeks and potatoes

MEZZO 17 COMPLETO 33

AGNOLOTTI allo ZAFFERANO, OSSO BUCO e MIDOLLO OSSEO

Agnolotti au safran, jarret de veau braisé et os à moelle

Osso bucco stuffed saffron agnolotti with a marrow bone

MEZZO 18 COMPLETO 35

GARGANELLI di CASTAGNA, ZUCCA ARROSTO e CAVOLETTI di BRUXELLES

Garganelli aux châtaignes, courge rôtie et choux de Bruxelles

Chesnut garganelli, roasted squash and Brussel sprouts

MEZZO 15 COMPLETO 29

secondi

PETTO di GALLINA RIPIENO e SCAROLA alla GRIGLIA

Suprême de pintade farci et escarole grillée

Stuffed Guinea Hen breast and grilled escarole

29

ANATRA in PADELLA, CAROTE ARROSTITE al FINOCCHIO e MIRTILLI ROSSI

Magret de canard poêlé, carottes rôties au fenouil et airelles

Seared duck breast, fennel roasted carrots and lingonberries

34

BRANZINO STRIATO IN CROSTA di MANDORLA, PORRO CARBONIZZATO e BRODO

Bar rayé aux amandes, poireaux carbonisés et bouillon

Almond crusted Striped bass, charred leeks and broth

32

TONNO BIANCO alla PUTTANESCA e CAVOLO NERO

Thon blanc saisi avec sauce puttanesca et chou noir

Seared white tuna with puttanesca sauce and Tuscan cabbage

29

CINGHIALE SELVATICO BRASATO al VINO ROSSO, RISOTTO D'ORZO e FUNGHI MISTI

Sanglier braisé au vin rouge, risotto d'orge et champignons sauvages

Red wine braised boar, barley risotto and wild mushrooms

36

COSTOLETTE di MALALE alla GRIGLIA, PUREA DI PASTINACA e MOSTARDA di MELE

Côtelette de porc grillée, purée de panais et mostarda aux pommes

Grilled pork chop, parsnip puree and apple mostarda

28

BISTECCA FIORENTINA alla GRIGLIA PER DUE, PATATE FRITTE e FONDUTA di TALEGGIO

Steak T-bone grillé pour deux, pommes de terre frites et sauce de taleggio

Grilled T-bone steak for two, fried potatoes and taleggio sauce

42ch

RAGU di FUNGHI MISTI e PORRO con POLENTA di LATTE di MANDORLA

Ragoût de champignons et poireaux avec polenta de lait d'amandes

Mushrooms and Leek ragu with almond milk polenta

24