

dolci

CROSTATA di SEMOLINA con CIOCCOLATO

Tarte au semoule de blé et chocolat

Semolina and chocolate tart

8

TORTA di PINOLI con MARMELLATA di PRUGNA di MT. ROYAL

Gâteau de pignons , confiture de prunes de Mont Royal

Pine nut cake with Mt Royal plum jam

8

MERINGATA di PISTACHIO e CREMA D'ARANCLIA ROSSA

Pavlova au pistaches et crème d'oranges sanguines

Pistachio pavlova and blood orange curd

8

digestivo

• *passito '13 'Tribùle' Cinque Campi Italie*

15

• *passito '15 'Passo Nero' A. Occhipinti Italie*

16

• *vino santo trentino '01 G. Pedrotti Italie*

27

• *vin de france '06 & '10 'Réverie' Herbel France*

17

• *vin de france n.m. P. Overnoy France*

19

• *vin jaune '00 P. Overnoy France*

46

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

ARANCINI con 'NDUJA, MASCARPONE di CASA

Risotto croustillant au 'nduja, mascarpone maison

'Nduja stuffed crispy fried risotto, homemade mascarpone

14

INSALATA INVERNALE, MELOGRANO e PARMIGLIANO

Salade d'hiver, pomme grenade et parmesan

Winter salad, pomegranate and parmesan

11

CALAMARI alla PLASTRA, AIOLI al ZAFFERANO e POMODORINI

Calmars à la plaque, aioli de safran et tomates cerises

Flat-iron calamari, saffron aioli and cherry tomatoes

15

CAVOLFIORE FRITTO PECORINO e PEPE

Chou-fleur frit avec pecorino et poivre

Crispy cauliflower, pecorino and pepper

13

TRIPA alla ROMANA

Tripes au sauce tomates – Roman-style tripe

14

RADICI ARROSTITE, PISTACCHIO e FUNGHI

Racines rôties, pistaches et champignons -

Roasted roots, pistachio and mushrooms

16

CONSERVA di TONNO, AGLIO e FOCACCIA alla GRIGLIA

Thon confit, ail et focaccia grillée – Preserved tuna, confit garlic and grilled focaccia

17

primi

FETTUCINE ai NERO di SEPLA con CAPESANTE, RADICCHIO alla GRIGLIA et NOCI
Fettucine a l'encre, petoncles, radicchio grillee et noix de Grenbole
Squid ink fettucine with scallops, grilled radicchio and walnuts

MEZZO 18 COMPLETO 35

CASONCELLI di CONIGLIO BRASATO e FUNGHI
Casoncelli de lapin braisé et champignons
Braised rabbit casoncelli and mushrooms

MEZZO 16 COMPLETO 31

GNOCCHI al BARBABIETOLE DORATE, SPINACI e GORGONZOLA
Gnocchi aux betteraves dorées, épinards et gorgonzola
Golden beet gnocchi, spinach and gorgonzola

MEZZO 15 COMPLETO 29

secondi

EAGLANO CACCIATORE e FAGIOLI BIANCHI
Faisan chasseur et hariots blancs
Pheasant with hunter's sauce and white beans

34

ANANTRA con ROTOLO di RISO NERO e BIETOLE
Magret de canard et bette à carde farcie aux riz noir
Duck breast and swiss chard black rice roll

35

MERLUZZO COTTO in OLIO di OLIVA, GAMBERETTI E CAVIALE
Morue pochée à l'huile d'olive, crevettes et caviar
Olive oil poached Cod, rock shrimp and caviar

31

SARDINE alla GRIGLIA e RIBOLLITA
Sardines grillées et pot au feu
Grilled sardines and stewed cabbage and potatoes

26

GUANCLA di MANZO BRASASTO al VINO ROSSO, POLENTA FRITTI
Joue de boeuf braisée au vin rouge, polenta frite
Red-wine braised beef cheeks, fried polenta

33

BRACIOLE alla MAIALE, RAPINI al AGLIO et SALSA POMODORO
Boulette de pork farci à l'oeuf mollet, rapini à l'ail et sauce tomates
Braised pork meatball stuufed with an egg, garlic rapini and tomato sauce

24

COTOLETTA di VITELLO PER 2, CARCIOFO di GERUSALEM SCHIACCIATO
Côte de veau pour 2, topinamburs écrasés
Veal chop for 2, smashed Jerusalem artichokes

37ch

LASGNA di VERDURE al FORNO
Lasagne aux legumes - Vegetable lasagna

25

Désolé, pas d'additions séparées.