

## ANTIPASTI

TARTARE DI TONNO CON GUACAMOLE <i>Tartare de thon, guacamole, taboulé au yuzu et cilantro</i>	15
PORTOBELLO BRASATO CON MELANZANE E TARTARE DI POMODORE <i>Portobello braisé, aubergines parmigiana, et tartare de tomates</i>	14
TARTARE DI MANZO CON UOVA DI QUALGIE E SENAPE <i>Tartare de bœuf, œuf de caille poché, huile de paprika fumé, moutarde à la ciboulette et pêche naine truffée</i>	16
INSALATA ESOTERICA CON PATATINE DI BARBABIETOLA E TAPIOCA DI CAPRINO <i>Mesclun de jeunes pousses amères, carapaccio, chips et poudre de bettraves shiogga, tapioca au fromage de chèvre</i>	13
CALAMARI AI FERRI E FRITTI CON PESTO DE POMODORI SECCI <i>Calmars grillés et frits, pesto de tomates séchées et olives liguriennes</i>	14
TEMPURA DI GAMBERI CON CORIANDOLO E ZENZERO <i>Tempura de crevettes, en rouleau de feuille de riz, coriandre, sauce au gingembre</i>	18
MINISTRA DI ZUCCA CON CAPESANTE, CARCIOFI E RAFANO <i>Potage de courge musquée, pétoncles saisis, artichauts et crème fraîche au raifort</i>	13
INSALATA DI RUCCOLA CON FICHI, RICOTTA E VINAIGRETTE AL MIELE <i>Pousse de roquette sauvage, figues caramélisées, ricotta, tuile de noisette et vinaigrette à la sauge et miel</i>	13

## ANTIPASTI

TARTARE DI TONNO CON GUACAMOLE <i>Yellow fin tuna tartar with guacamole</i>	15
PORTOBELLO BRASATO CON MELANZANE E TARTARE DI POMODORE <i>Braised portobello mushrooms, eggplant parmigiana and tomato tartare</i>	14
TARTARE DI MANZO CON UOVA DI QUALGIE E SENAPE <i>Beef tartar, poached quail egg, smoke paprika oil, chive mustard and dwarf truffled peaches</i>	16
INSALATA ESOTERICA CON PATATINE DI BARBABIETOLA E TAPIOCA DI CAPRINO <i>Baby bitter sprouts salad, shiogga beet chips, carpaccio and powder, goat cheese tapioca</i>	13
CALAMARI AI FERRI E FRITTI CON PESTO DE POMODORI SECCI <i>Grilled and fried calamari, sundried tomato pesto and ligurian olives</i>	14
TEMPURA DI GAMBERI CON CORIANDOLO E ZENZERO <i>Shrimps tempura, rice paper, coriander and confit ginger sauce</i>	18
MINISTRA DI ZUCCA CON CAPESANTE, CARCIOFI E RAFANO <i>Butternut squash soup, pan seared scallops, artichoke and horseradish crème fraîche</i>	13
INSALATA DI RUCCOLA CON FICHI, RICOTTA E VINAIGRETTE AL MIELE <i>Baby wild argula, caramilesed figs, fresh ricotta, hazelnuts crackers, sage and honey vinaigrette</i>	13

## **PASTA**

CAVATELLI AL POMODORO ED OLIVE <i>Cavatelli fait maison, sauce tomate et tapenade d'olives</i>	22
ZITI AL POMODORO CON PORRI, PROSCUITTO E PARMIGIANO <i>Ziti, sauce tomate, poireau confit, proscuitto et gratin de parmesan</i>	23
PAPPARDELLE CON POLPETTINI DI VITELLO E SALSA POMODORO <i>Pappardelle, boulettes de veau braises à la sauce tomate</i>	24
CANNELLONI DI CONIGLIO, FETA, SPINACI E UVE SECCE <i>Cannelloni de lapin braisé, feta, épinard et raisins blonds</i>	25
LINGUINE CON CAPELANTE, GAMBERI, MOLLUSCHI E VINO BIANCO <i>Linguine, pétoncles saisis, vin blanc, crevettes et mollusques</i>	26
RISOTTO AL TARTUFO CON FUNGHI E GUANCIALE <i>Risotto aux champignons, joue de veau et truffes noires</i>	29

## **CARNE**

ANATRA IN PADELLA CON FOIE GRAS E MIRTILLI <i>Magret de canard poêlé, purée de panais, foie gras et baies sauvages</i>	32
OSSOBUCO CON RAPINI, PUREA DI PATATE DOLCE E GREMOLATA <i>Osso bucco de veau de lait du Québec, rapinis, purée de pomme de terre douce et gremolata</i>	34
FILETTO DI MANZO CON SALSA AL VINO ROSSO <i>Filet mignon Angus poêlé, moutarde de mou de raisin, asperges grillées, polenta crémeuse et sauce vin rouge</i>	38
CARRE DI AGNELLO AL FORNO <i>Carré d'agneau rôti, légumes confits et sauce aux poivrons</i>	38

## **PESCE**

SALMONE AI FERRI CON PEPPERONATA, SPINACI E PATATE ALL'ESTRAGONE <i>Saumon sauvage grillé, peperonata, épinard et pomme de terre ratte fondantes à l'estragon</i>	33
TONNO AI FERRI CON MELANZANE, CECI E PEPPERONI <i>Thon grillé, aubergines marinées, pois-chiche et poivrons</i>	34
MERLUZZO NERO AL SESAMO NERO <i>Morue noire, daikon mariné, sésames noires et pak-choi</i>	35
GAMBERONI AI FERRI CON CAPELANTE, SALSA DI GRANOTURCO E FUNGHI <i>Crevettes grillées, pétoncles saisis, salsa de maïs et ragout de champignons</i>	36

## **PASTA**

CAVATELLI AL POMODORO ED OLIVE <i>Hand made cavatelli in tomato sauce and olive tapenade</i>	22
ZITI AL POMODORO CON PORRI, PROSCIUTTO E PARMIGIANO <i>Ziti, tomato sauce, confit leek, prosciutto and parmesan gratin</i>	23
PAPPARDELLE CON POLPETTINI DI VITELLO E SALSA POMODORO <i>Pappardelle, veal meat balls braised in tomato sauce</i>	24
CANNELLONI DI CONIGLIO, FETA, SPINACI E UVE SECCE <i>Cannelloni stuffed with braised rabbit, feta cheese, spinach and golden raisin</i>	25
LINGUINE CON CAPELANTE, GAMBERI, MOLLUSCHI E VINO BIANCO <i>Linguine, scallops, white wine, shrimps, mussels and clams</i>	26
RISOTTO AL TARTUFO CON FUNGHI E GUANCIALE <i>Risotto with mushrooms, veal cheek and black truffle</i>	29

## **CARNE**

ANATRA IN PADELLA CON FOIE GRAS E MIRTILLI <i>Pan seared duck breast, parsnips purée, foie gras and wild berries</i>	30
OSSOBUCO CON RAPINI, PUREA DI PATATE DOLCE E GREMOLATA <i>Milk fended Quebec veal osso bucco, rapini, sweet potato purée and gremolata</i>	34
FILETTO DI MANZO CON SALSA AL VINO ROSSO <i>Pan seared Angus tenderloin, grape must mustard and red wine sauce</i>	38
CARRE DI AGNELLO AL FORNO <i>Roasted rack of lamb, confit vegetables and red pepper sauce</i>	38

## **PESCE**

SALMONE AI FERRI CON PEPPERONATA, SPINACI E PATATE ALL'ESTRAGONE <i>Grilled wild salmon, peperonata, spinach, fingerling potato and tarragon</i>	33
TONNO AI FERRI CON MELANZANE, CECI E PEPPERONI <i>Grilled Tuna, marinated eggplants, chick peas and red peppers</i>	34
MERLUZZO NERO AL SESAMO NERO <i>Black cod, marinated daikon, black sesame seeds and pak-choi</i>	35
GAMBERONI AI FERRI CON CAPELANTE, SALSA DI GRANOTURCO E FUNGHI <i>Grilled shrimps, pan seared scallops, corn salsa and mushrooms ragout</i>	36