

Menu

Entrées / Starters

Focaccia	4.00
Romarin, citron confit <i>Rosemary, lemon confit</i>	
Carpaccio di manzo	24.50
Bœuf, Aioli, Parmigiano Reggiano, tartufata, pêches truffées, zeste de citron, huile d'olive <i>Beef, Parmigiano Reggiano, tartufata, truffled dwarf peaches, lemon zest, olive oil</i>	
Gamberetti al limone	20.00
Crevettes, mascarpone au persil, câpres, échalotes, vinaigrette miel et citron <i>Shrimp, parsley mascarpone, capers, shallots, honey-lemon vinaigrette</i>	
Panzanella	24.00
Tomates, oignon rouge, câpres, mâche, olives gaeta, croûtons de focaccia, vinaigre balsamique di Modena, stracciatella <i>Tomatoes, red onion, capers, mache, gaeta olives, focaccia croutons, balsamic vinegar of Modena, stracciatella</i>	
Gnocchi con pomodori secchi	19.50
Tomates séchées, crème au brandy, épinards, noix de pin, pecorino romano, chair de saucisses italienne <i>Dried tomatoes, brandy cream, spinach, pine nuts, pecorino romano, italian sausage meat</i>	
Tataki di vitello	22.00
Veau de lait mariné, pommes, mayonnaise au moût de raisin, graines de moutarde, pistaches <i>Marinated milk-fed veal, apples, grape must mayonnaise, mustard seeds, pistachios</i>	

Plats principaux / Main courses

Risotto ai funghi e foie gras	36.00
Champignons sauvages, foie gras torchon, Parmigiano Reggiano <i>Wild mushrooms, foie gras torchon, Parmigiano Reggiano</i>	
Filetto di salmone scottato	39.00
Filet de saumon, sauce crémeuse à l'orange, caviar de Mujjol, salade fraîche <i>Salmon fillet, orange creamy sauce, Mujjol caviar, fresh salad</i>	
Filetto di manzo al gorgonzola	58.00
Filet mignon de bœuf Canadien AAA 6oz, sauce gorgonzola, échalotes rôties, pressé de pomme de terre <i>AAA Canadian beef filet mignon 6oz, gorgonzola sauce, roasted shallots, layered potatoes</i>	
Stinco di agnello brasato	46.00
Jarret d'agneau braisé, risotto cacio e pepe, sauce vin rouge <i>Braised lamb shank, cacio e pepe risotto, red wine sauce</i>	

Pâtes / pasta

Ravioli alla mortadella	36.00
Mortadella Bologna, crème de bufala, pistaches, zeste de citron confit, vinaigre balsamique di Modena <i>Mortadella Bologna, bufala cream, pistachio, confit lemon zest, balsamic vinegar di Modena</i>	
Bucatini alla carbonara	32.00
Guanciale, œufs, poivre, Parmigiano Reggiano, pecorino romano <i>Guanciale, egg, pepper, Parmigiano Reggiano, pecorino romano</i>	
Raschiatelli al pesto genovese	18.50 29.00
Basilic, Parmigiano Reggiano, pecorino romano, noix de pins, fleur d'ail, stracciatella, huile d'olive <i>Basil, Parmigiano Reggiano, pecorino romano, garlic scape, stracciatella, pine nuts, olive oil</i>	
Tagliatelle al ragù bolognese	19.50 31.00
Bœuf, porc, Prosciutto di Parma, sauce tomate passata, vin rouge, Parmigiano Reggiano <i>Beef, pork, Prosciutto di Parma, passata tomato sauce, red wine, Parmigiano Reggiano</i>	