

## ANTIPASTI

## TOAST DI SALMONE AFFUMIGATO

Brioche grillée, fromage à la crème fouetté, saumon fumé,  
oignon rouge, câpres, sorrel  
*Toasted brioche, whipped cream cheese, smoked salmon, red  
onion, capers, sorrel*

## BURRATA

Burrata des Pouilles, melon mariné, raisins rôtis, prosciutto di  
Parma\*, pistaches  
*Pugliese burrata, marinated melon, roasted grapes, prosciutto di  
Parma, pistachio*

## CROSTINO AI FUNGHI

Crostino de focaccia, ricotta fouetté, champignons  
grillés, radicchio  
*Focaccia crostino, whipped ricotta, grilled mushrooms, radic-  
chio*

## INSALATA DI FINOCCHIO

Fenouil râpés, fromage piave, vinaigrette aux noix  
de grenoble, citron et olives  
*Wild fennel, piave cheese, toasted walnut, lemon and olive  
dressing*



## EXTRA PER LA MAMMA



## OSTRICHE (+6/24\$)

Huîtres, mignonette, citron  
*Oysters, mignonette, lemon*

## ASTICE PER IL TAVOLO (U/18\$)

Guedille de homard, laitue Boston, céleri, fenouil sauvage, aioli, caviar  
*Lobster roll, Boston lettuce, celery, wild fennel, aioli, caviar*

## SECONDI

## TAGLIOLINI AL LIMONE

Citrons Amalfi, "brodetto" de citron, parmigiano extra-vecchio, basilic  
*Amalfi lemons, lemon brodetto, parmigiano extra-vecchio, basil*

## RISOTTO ASTICHE

Riz Carnaroli, homard Nouvelle-Écosse, tomates rôties, crème fraîche, ciboulette  
*Carnaroli rice, Nova Scotia lobster, roasted tomato, crème fraîche, chives*

## BISTECCA E UOVA

Filet mignon de bœuf Alberta 6oz, œuf frit, tomate confite, pommes de terre croustillantes, sauce au vin rouge  
*6oz Alberta prime beef filet mignon, fried egg, confit tomato, crispy potatoes, red wine sauce*

## TIRAMISU "FRENCH TOAST"

Brioche, crème de mascarpone, sauce à l'espresso et sirop d'érable, cacao  
*Brioche, mascarpone cream, maple espresso sauce, cacao*

## DOLCI

PIATTO DI BISCOTTI DELLE MAMME E BACI  
GELATO CASSIS / BLACK CURRANT GELATO

