

## OSTRICHE

(+6/24\$) | (+12/48\$)

## ANTIPASTI

(Choix d'un / Choice of one)

## LOBSTER ROLL

(+18\$)

## TOAST DI SALMONE AFFUMIGATO

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

## BURRATA PUGLIESE

Burrata des Pouilles, pois printaniers, fleurs de pois, menthe, citron, huile de basilic  
*Pugliese burrata, spring peas, pea flowers, mint, lemon, basil oil*

## CARPACCIO DI MANZO

Filet de bœuf, aioli à l'ail des bois, Parmigiano Reggiano, croûtons de pain au levain, échalotes "en saor"  
*Beef tenderloin, wild garlic aioli, Parmigiano Reggiano, sourdough croutons, shallots "en saor"*

## FINOCCHIO E CARCIOFI

Fenouil sauvage, artichaut frais, fromage Piave, vinaigrette noix et olives  
*Wild fennel, fresh artichoke, Piave cheese, walnut and olive dressing*

## DAL PASTAIO

## SECONDI

## PACCHERI CARBONARA

Oeufs Canestoga, guanciale\*, pecorino, poivre noir  
*Canestoga eggs, guanciale\*, pecorino, black pepper*

## AGNELLO SCOTTADITO

Côtelettes d'agneau d'Alberta(2), purée de pommes de terre, sauce vin rouge, chimichurri  
*Alberta(2) prime lamb chops, mashed potatoes, red wine sauce, chimichurri*

## TAGLIATELLE ALL' ARAGOSTA

Homard de la Nouvelle-Écosse, tomates confites  
*Nova Scotia lobster, confit cherry tomatoes*

## MERLUZZO

Morue d'Alaska, pesto printanier, asperges, panais  
*Alaskan cod, spring pesto, asparagus, parsnip*

(Choix d'un / Choice of one)

## DOLCI

(Choix d'un / Choice of one)

## PASTIERA NAPOLETANA

Tarte traditionnelle napolitaine au blé et ricotta  
*Traditional Neapolitan wheat and ricotta tart*



## ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE AL TIRAMISU

Pâte à choux, mascarpone, savoïardi maison, croustillant au chocolat, cacao  
*Pate a choux, mascarpone, homemade savoïardi, chocolate crumble, cocoa*

