



CICCHETTI

BATTUTA DI MANZO	24
Tartare de filet mignon, assaisonnement classique, brioche	
◆ CAVIAR D'ESTURGEON BLANC ITALIEN +36\$	
◆ TRUFFE P.M.	
ACCIUGA & BURRO	16
Anchois de Cantabrie, beurre de culture (Cow's Creamery, IPE), brioche	
RICOTTA CROSTINO	22
Ricotta fouettée, tomates conservées, pollen de fenouil, miel épicé	

 FOCACCIA. OLIO D'OLIVA E OLIVE 8 

CRUDI

CRUDO CATANESE	34
Thon à nageoires jaunes, saumon des îles Féroé, pétoncles, salsa cruda façon Catane	
OSTRICHE	6/24
Huîtres, mignonette, citron	
TONNO	24
Thon à nageoires jaunes, sauce olivata, pistaches	

ANTIPASTI

BURRATA	29
Burrata Famiglia Murgella, tomates confites, échalotes grillées “en saor”	
POLPO	33
Pieuvre, pommes de terre, olives, oignons rouges, aïoli	
VITELLO TONNATO	30
Veau, mayonnaise au thon, échalotes marinées, radis, câprons	

INSALATE

INDIVIA	23
Endives, noix de Grenoble, croûtons de pain au levain, fromage Piave, vinaigrette miel et anchois	
POMODORI	24
Tomates fraîches, fromage de chèvre, oignons rouges, olives grillées	
CESARE	22
Laitue romaine, pancetta*, croûtons de pain au levain, Parmigiano Reggiano	



PIZZETTE

MARINARA

Sauce tomate, origan, ail

18

MARGHERITA

Sauce tomate, stracciatella

19

PISTACCHIO & MORTADELLA

Mortadelle*, burrata, pesto de pistache

22

PROSCIUTTO & PESTO

Fior di latte, pesto de basilic et pignons, roquette, prosciutto*

23

EXTRAS

◆ ANCHOIS +9\$

◆ PROSCIUTTO +9\$

◆ BURRATA +18\$

DAL PASTAIO

FUNGHI & FUNGHETTI34

Mélange de champignons frais, persil, crème au Parmigiano Reggiano

RIGATONI AMATRICIANA29

Guanciale*, sauce tomate, pecorino

GRAMIGNA GENOVESE34

Veau de l'Ontario lentement braisé, ragù d'oignons, vin blanc, Parmigiano Reggiano

CAVATELLI ALL'ONDA35

Saucisse de crevettes, vin blanc, tomates, piment

RAVIOLI DI ZUCCA E RICOTTA34

Courge caramélisée, ricotta, émulsion de beurre et noisettes, moût de raisins

CAPUNTI FAGIOLI E CICORIA32

Haricots cannellini braisés, légumes amères, citron, pecorino Crotonese

FETTUCINE ALFREDO "Ricetta Autentica"36

Fettuccine, beurre de culture, Parmigiano Reggiano 24 mois

◆ TRUFFE P.M. PP / CAVIAR 36\$/10GR



SECONDI

BRANZINO	52
Lentilles béluga, fenouil caramélisé, émulsion d'aneth et pamplemousse	
DENTICE (<i>pour 2-4 pp</i>).....	P.M.
Vivaneau de la Floride entier, sauce au citron, câpres et ail, pollen d'aneth	
FILETTO AI PORCINI E PEPE ROSSO	69
Filet de boeuf d'Alberta 8 oz, sauce aux champignons porcini et poivre rose	
AGNELLO SCOTTADITO	61
Côtelettes d'agneau d'Alberta (3), chimichurri	
VITELLO ALLA MILANESE (<i>pour 2-4 pp</i>).....	145
Veau de lait avec os, sauce, citron	
<i>Servi avec purée de pommes de terre et légumes</i>	
♦ "ALLA PARMIGIANA" TOMATES, FIORE DI LATTE +10\$	

CONTORNI

FUNGHI ARROSTITI

Champignons rôtis, romarin, ail

15

PURÈ DI PATATE

Pommes de terre Yukon Gold, crème, beurre de culture, ciboulette

12

PATATINE FRITTE

Pommes de terre Yukon Gold, aioli

12

VERDURA

Légumes de saison

14

MENU DU CHEF

Menu en 5 services évolutif, reflet de la vision créative
du Chef et des meilleurs produits de saison

125

