

ANTIPASTI

PIZZETTA BRUSCHETTA

Bruschetta de tomates fraîches, oignons printaniers, mozzarella, pesto de basilic
Fresh tomato bruschetta, spring onions, mozzarella, basil pesto

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, radicchio

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

FILETTO DI MANZO

Filet de bœuf d'Alberta, purée de pommes de terre à l'ail confit, sauce Diane
8oz Alberta prime beef tenderloin, roasted garlic mash potatoes, Diana sauce

PESCE SPADA

Espadon grillé, fregola, verdure printanière, salsa verde, salmoriglio aux câpres
Grilled swordfish, fregola, spring greens, salsa verde, caper salmoriglio

DOLCI

KEY LIME PIE / TARTE KEY LIME

CHOCOLATE BACI / BACI AU CHOCOLAT

