

MENU DI SAN VALENTINO

FOCACCIA

Focaccia, ricotta fouettée, miel de sarasin, truffe
Focaccia, whipped ricotta, buckwheat honey and truffle

ANTIPASTI

(Choix d'un / Choice of one)

CARPACCIO DI TONNO

Thon à nageoire jaune, melon, ciboulette,
 vinaigrette au piment Calabrais
*Yellowfin tuna, melon, chives, Calabrian
 chili vinaigrette*

BURRATA "BELLA IN ROSA"

Burrata, betteraves rouges rôties, radicchio, figues,
 vinaigrette aux agrumes, pistaches
*Burrata, roasted red beets, radicchio, figs,
 citrus vinaigrette, pistachio*

SPIEDINI DI POLPO

Brochettes de pieuvre grillée, aïoli romesco, pommes de terre croustillantes, salade d'herbes
Grilled octopus skewers, romesco aioli, crispy potatoes, herb salad

OSTRICHE +(6/24)

Huîtres, mignonette, citron
Oysters, mignonette, lemon

SECONDI

(Choix d'un / Choice of one)

TAGLIATELLE ALL'ARAGOSTA

Homard de la Nouvelle-Écosse, tomates cerises confites
Tagliatelle with Nova Scotia lobster, confit cherry tomatoes

GNOCCHI DI FONTINA

Fromage fontina, champignons maitake et pleurotes royaux rôtis, persil, chapelure à la truffe
Fontina cheese, roasted maitake and king oyster mushrooms, parsley, truffle breadcrumbs

BRANZINO DEL MEDITERRANEO

Bar méditerranéen, chou-fleur, émulsion de caviar et ciboulette
Mediterranean branzino, cauliflower, caviar and chive emulsion

AGNELLO SCOTTADITO

Côtelettes d'agneau d'Alberta (3), sauce au vin rouge, chimichurri, purée de pommes de terre et topinambours
Alberta prime lamb chops (3), red wine sauce, chimichurri, sunchoke mashed potatoes

DOLCI

(Choix d'un / Choice of one)

CROSTATINA AL LAMPONE

Tartelette aux framboises, gelato à la framboise
Raspberry tart with raspberry gelato

TORTA AL CIOCCOLATO E AMARENA

Gâteau au chocolat et cerises amarena
Amarena chocolate cake

UN BACIO IN TOSCANA

Gelato noisette, huile d'olive toscane, miel de châtaignier, flocons de sel
Hazelnut gelato, Tuscan olive oil, chestnut honey, flakey salt

