

**ANTIPASTI**

<b>Verdure di primavera , bagna cauda</b> Spring vegetables , bagna cauda sauce	12
<b>Crostino con formaggio fresco, verdure staggonale</b> Crostino with fresh cheese, seasonal vegetables	14
<b>Carpaccio di vitello</b> Veal carpaccio, Jerusalem artichoke, tomatoes, crème fraiche, watercress	18
<b>Burratina , funghi , acciughe bianche , pangrattato</b> Burratina, oyster mushrooms , white anchovy, pangrattato	22
<b>Polpo marinato , purée di fagioli bianchi , limone e erbe</b> Marinated octopus , white bean purée , grilled lemon , herbs	21
<b>Selezione dello Chef: salumi artigianali</b> Chef's selection of artisanal charcuterie	32 / 2 PERS

**PRIMI**

<b>Linguine alle vongole , gamberi e bottarga</b> Linguine , clams , shrimps , bottarga	17-29
<b>Tortelli farciti con manzo brasato , rafano , burro di midolo</b> Tortelli stuffed with braised beef , horseradish , bone marrow butter	19-33
<b>Cavatelli alla ricotta , salsiccia di agnello , rapini</b> Ricotta cavatelli , lamb sausage , rapini	18-32
<b>Bucatini al spinacci , piselli , pancetta , crema d'aglio e basilico</b> Spinach bucatini , peas , pancetta , garlic and basil cream	16-25
<b>Gnocchi di ricotta, salsa pomodoro e basilico</b> Ricotta gnocchi, tomato and basil sauce	15-24

**SECONDI**

<b>Fegato di vitello , zucca , farro , fondo bruno</b> Veal liver grilled , butternut squash , spelt , caramelized shallot purée , veal jus	32
<b>Porchetta del nonno , rapini , pera</b> Roasted piglet shoulder , rapinis , poached pear	36
<b>Ippoglosso del Québec , pomodoro , basilico , cipolle</b> Québec halibut , sauted tomatoes , shallots , basil , nigella seeds	32
<b>Bistecca di manzo con porcini , purée di patate , spinacci selvatica</b> Beef strip loin steak seasoned with porcini , yukon gold purée , wild spinach	33

**ANTIPASTI**

<b>Verdure di primavera , bagna cauda</b> Légumes de printemps, sauce bagna cauda	12
<b>Crostino con formaggio fresco, verdure stagionale</b> Crostino avec fromage frais , légumes de saison	14
<b>Carpaccio di vitello</b> Carpaccio de veau, topinambours, tomates séchées, crème fraîche, cresson	18
<b>Burratina, funghi, acciughe bianche, pangrattato</b> Burratina, pleurottes, anchois blancs, pangrattato	22
<b>Polpo marinato, fagioli bianchi, limone e erbe</b> Pieuvre marinée, purée d'haricots blancs, citron grillé et herbes	21
<b>Selezione dello Chef: salumi artigianali</b> Sélection du chef de charcuterie artisanale	32 / 2 PERS

**PRIMI**

<b>Linguini alle vongole, gamberi e bottarga</b> Linguini, palourdes, crevettes et bottarga	17-29
<b>Tortelli farciti con manzo brasato, rafano, burro di midollo</b> Tortelli farcis au boeuf braisé, raifort, beurre de moelle	19-33
<b>Cavatelli di ricotta, salsiccia di agnello, rapini</b> Cavatelli à la ricotta, saucisse d'agneau du Québec, rapini	18-32
<b>Bucatini al spinacci, piselli, pancetta, crema d'aglio e basilico</b> Bucatini aux épinards, pois, pancetta, crème d'ail et basilic	16-25
<b>Gnocchi di ricotta, salsa pomodoro e basilico</b> Gnocchi à la ricotta, sauce tomate et basilic	15-24

**SECONDI**

<b>Fegato di vitello , zucca , farro , fondo bruno</b> Foie de veau grillé, courge, épeautre, purée d'échalotte caramélisée, jus de veau	32
<b>Porchetta del nonno , rapini , pera</b> Épaule de porcelet braisé , rapinis , poire pochée	36
<b>Ippoglosso del Québec , pomodoro , basilico , cipolle</b> Flétan du Québec, tomates sautées, échalottes, basilic, graines de Nigelle	32
<b>Bistecca di manzo con porcini , purée di patate , spinacci selvatica</b> Contre-filet assaisonné aux cèpes, purée de Yukon Gold, épinards sauvages	33