

ANTIPASTI

Prosciutto fatti in casa e melone Homemade prosciutto and melon	14
Crostino con frutti di mare e finocchio Crostino with marinated mussels and clams, caramelized fennel	15
Carpaccio di ippoglosso QC halibut carpaccio, tomato vinaigrette, Taggiasche olives, Sicilian pistachios	21
Mozzarella di bufala e caponata Buffala mozzarella and caponata	16
Salsiccia d'agnello, piselli, ricotta Mustia, pomodorini Homemade Qc lamb sausage, fresh peas, Mustia ricotta, cherry tomatoes	18
Selezione dello Chef: salumi artigianali fatti in casa Chef's selection of homemade charcuterie	32 / 2 PERS

PRIMI

Spaghettoni, pesto cime di rapa, guanciale fatti in casa, cipollini Spaghettoni, rapini pesto, homemade guanciale, caramelized shallots	17-29
Agnolotti pappa al pomodoro Agnolotti stuffed with Automne's miche, tomatoes and olive oil, tomato oil	18-31
Paccheri con frutti di mare, pangrattato Paccheri with mussels, clams and Matane shrimp, pangrattato	19-32
Linguine cacio e pepe, piselli Linguine cacio e pepe, fresh peas	16-25
Gnocchi di ricotta, salsa pomodoro e basilico Ricotta gnocchi, tomato and basil sauce	15-24

SECONDI

Lombata di vitello grigliata con funghi e provolone Auricchio Grilled QC veal chop with mushrooms and provolone Auricchio	38
Porchetta del nonno , rapini , pera Roasted piglet shoulder, rapini, poached pear	34
Pesce del giorno Fish of the day	MP
Polpo in umido con frascatelli Braised octopus, tomatoes, capers, Gaeta olives, frascatelli	29

ANTIPIASTI

Prosciutto fatti in casa e melone Prosciutto fait maison et melon	14
Crostino con frutti di mare e finocchio Crostino avec moules et palourdes marinés, fenouil caramélisé	15
Carpaccio di ippoglosso Carpaccio de flétan, vinaigrette de tomates, olives Taggiasche, pistaches siciliennes	21
Mozzarella di buffala e caponata Mozzarella de bufflone et caponata	16
Salsiccia d'agnello, piselli, ricotta Mustia, pomodorini Saucisse faite maison d'agneau du QC, petits pois, ricotta Mustia, tomates cerise	18
Selezione dello Chef: salumi artigianali fatti in casa Sélection du chef de charcuterie artisanale faite maison	32 / 2 PERS

PRIMI

Spaghettoni, pesto cime di rapa, guanciale fatti in casa, cipollini Spaghettoni, pesto de rapini, guanciale faite maison, échalottes caramélisées	17-29
Agnolotti pappa al pomodoro Agnolotti farçis avec miche d'Automne, tomates et huile d'olive, huile томатée	18-31
Paccheri con frutti di mare, pangrattato Paccheri avec moules, palourdes et crevettes de Matane, pangrattato	19-32
Linguine cacio e pepe, piselli Linguine cacio e pepe, petits pois	16-25
Gnocchi di ricotta, salsa pomodoro e basilico Gnocchi à la ricotta, sauce tomate et basilic	15-24

SECONDI

Lombata di vitello grigliata con funghi e provolone Auricchio Côte de veau du QC grillée avec champignons et provolone Auricchio	38
Porchetta del nonno , rapini , pera Épaule de porcelet braisé , rapinis , poire pochée	34
Pesce del giorno Poisson du jour	PM
Polpo in umido con frascatelli Pieuvre braisée, tomates, câpres, olives Gaeta, frascatelli	29