

À la carte

Antipasti

Vitello Tonnato della tradizione piemontese
Traditionnal Piedmontese Vitello Tonnato
30€

Uovo poché e zucchine trombetta, crema di parmigiano Vacche Rosse e tartufo nero
Poached egg and trombetta zucchini, Vacche Rosse Parmesan cream, and black truffle
32€

Lattuga grigliata, crumble di parmigiano, stracciatella e pistu di prezzemolo
Grilled lettuce, Parmesan crumble, stracciatella, and parsley pistou
26€

Tartare di tonno rosso del Mediterraneo con avocado, uova di trota e maionese all'aglio nero
Mediterranean bluefin tuna tartare with avocado, trout roe, and black garlic mayonnaise
34€

Primi piatti

Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovigliolo
Agnolotti di Mamma Lidia in sauce and "al tovigliolo"
40€

Risotto "Acquarello", astice e bisque di crostacei
Acquerello' risotto, lobster, and shellfish bisque
58€

Fusilli « Mancini » alla carbonara con guanciale croccante
Fusilli « Mancini » alla carbonara with crispy guanciale
36€

Tagliolini 40 tuorli d'uovo, tartufo nero estivo
Tagliolini 40 egg yolks with summer black truffle
42€

Secondi Piatti

Stracotto di guancia di manzo, purea di patate, bieta e fondo di cottura

Long cooked beef cheek, potatoes mousse, chard and gravy

42€

Faraona come della tradizione de Ugo Alciati, con insalata estiva

Guinea fowl prepared in the tradition of Ugo Alciati, with summer salad

38€

Ombrina arrostita, baby carote arrostitute, gremolata di limone

Roasted meagre, roasted baby carrots, and lemon gremolata

42€

Polpo arrosto, pakchoi e bagnetto rosso

Roasted octopus, pakchoi, and bagnetto rosso

40€

Per finire....

Probabilmente il miglior tiramisù di Parigi

Probably the best tiramisu in Paris

16€

Albicocche arrostitute al rosmarino, sorbetto e croccante al pistacchio

Rosemary-roasted apricots, apricot sorbet and pistachio tuile

16€

Gelato Fior di Latte, caramello al burro salato, coulis di frutti rossi, crumble

Gelato Fior di Latte, salted butter caramel, red berry coulis, crumble

18€

Assortimento di formaggi selezionati dallo chef

Assorted cheeses selected by the chef

26€

Menu

Piemontese Menu

Amuse-bouche dello Chef
Chef's amuse-bouche

Vitello Tonnato della tradizione piemontese
Vitello tonnato in the traditional style

Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo
Agnolotti di Mamma Lidia in sauce and «al tovagliolo»

Suprema di faraona, pane brioche, mousse di fegatini di pollo e salsa al Marsala
Guinea fowl supreme, brioche bread, poultry liver mousse, and Marsala sauce

Gelato Fior di Latte, caramello al burro salato, coulis di frutti rossi, crumble
Fior di Latte ice cream, salted butter caramel, red berry coulis, crumble

Menu servito per tutto il tavolo
Menu served for the whole table

100€

Some dishes can be adapted to a vegetarian version—feel free to ask your server. All our dishes are homemade and prepared with fresh ingredients. Prices are in euros, all taxes included. Origin of meats and fish: Veal: France / Italy, Beef: France / Italy, Trout: France, Lamb: France, Guinea fowl: France.

Proposte di vini al bicchiere **Selection of wines by the glass**

Champagne

Champagne Bollinger S.C. Brut– *Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 29

Champagne Henriot Blanc de Blancs Brut – *Chardonnay* // 27

Champagne Henriot Rosé – *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 30

Vini Bianchi **White Wines**

DOC Etna Ginestra, Calcagno 2023 – *Carricante* // 14

DOCG Albana di Romagna 2023 – *Albana* // 12

AOC Chablis, Gérard Duplessis 2023 – *Chardonnay* // 15

AOC Sancerre - La côte de Monts Damnés, Henri Bourgeois 2023 – *Sauvignon Blanc*// 20

Vini Rossi **Red Wines**

DOC Valpolicella Ripasso, Le Falezze by Luca Anselmi 2018 – *Corvina, Rondinella, Molinara* // 28

DOC Langhe, Rocca fu Battista 2021 – *Nebbiolo* // 13

AOC Bourgogne Rouge, Trapet 2023 – *Pinot Noir* // 18

2nd Saint Estephe, Château de Pez 2020 – *Merlot* // 18

Vini Rosé **Rosé wines**

AOC Côtes de Provence, By Ott 2021 - *Grenache, Rolle, Syrah* // 13