

À la carte

Antipasti

Vitello Tonnato della tradizione piemontese

Vitello Tonnato de tradition piémontaise

30€

Uovo poché e zucchine trombetta, crema di parmigiano Vacche Rosse e tartufo nero

Œuf poché et courgettes trompette, crème de parmesan Vacche Rosse et truffe noire

32€

Lattuga grigliata, crumble di parmigiano, stracciatella e pistu di prezzemolo

Laitue grillée, crumble de parmesan, stracciatella et pistou de persil

26€

Tartare di tonno rosso del Mediterraneo con avocado, uova di trota e maionese all'aglio nero

Tartare de thon rouge méditerranéen avec avocat, œufs de truite et mayonnaise à l'ail noir

34€

Primi piatti

Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo

Agnolotti di Mamma Lidia en sauce et au torchon

40€

Risotto "Acquarello", astice e bisque di crostacei

Risotto « Acquerello », homard et bisque de crustacés

58€

Fusilli « Mancini » alla carbonara con guanciale croccante

Fusilli « Mancini » à la carbonara avec guanciale croustillant

36€

Tagliolini 40 tuorli d'uovo, tartufo nero estivo

Tagliolini 40 jaunes d'œuf, truffe noire d'été

42€

Secondi Piatti

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

Joue de bœuf, purée de pommes de terre, blette et jus de viande

42€

Faraona come della tradizione de Ugo Alciati, con insalata estiva

Pintade selon la tradition de Ugo Alciati, avec salade estivale

38€

Ombrina arrostita, baby carote arrostite, gremolata di limone

Maigre grillée, baby carottes rôties, gremolata au citron

42€

Polpo arrosto, pakchoi e bagnetto rosso

Poulpe rôti, pakchoï et bagnetto rosso

40€

Per finire....

Probabilmente il miglior tiramisù di Parigi

Probablement le meilleur tiramisù de Paris

16€

Albicocche arrostite al rosmarino, sorbetto e croccante al pistacchio

Abricots rôtis au romarin, accompagnés de leur sorbet et d'un croquant à la pistache

16€

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

Glace Fior di Latte, caramel au beurre salé, coulis de fruits rouges, crumble

18€

Assortimento di formaggi selezionati dallo chef

Assortiment de fromages sélectionnés par le chef

26€

Menus

Menu Piemontese

Amuse-bouche dello Chef

Amuse-bouche du Chef

Vitello Tonnato della tradizione piemontese

Vitello Tonnato de tradition piémontaise

Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo

Agnolotti di Mamma Lidia en sauce et au torchon

Suprema di faraona, pane brioche, mousse di fegatini di pollo e salsa al Marsala

Suprême de pintade, pain brioché, mousse de foie de volaille et sauce Marsala

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

Glace Fior di Latte, caramel au beurre salé, coulis de fruits rouges, crumble

Menu servito per tutto il tavolo

Menu servi pour l'ensemble de la table

100€

Certains plats peuvent être adaptés en version végétarienne, n'hésitez pas à demander à votre serveur.

Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits frais. Prix compris en euros, toutes taxes comprises.

Origines des viandes et poissons : Veau: France / Italie, Bœuf: France/Italie, Truite: France, Agneau: France, Pintade: France

Proposte di vini al bicchiere

Proposition de Vins au verre

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 2023 - *Grenache, Rolle, Syrah* // 13