

À la carte

Antipasti

Vitello Tonnato della tradizione piemontese
Traditional Piedmontese Vitello Tonnato

26€

Uovo in camicia, cime di rapa, crema di parmigiano vacche rosse 24 mesi e tartufo nero
Poached egg, cime di rapa, 24-month “vacche rosse” parmesan cream and black truffle

26€

Filetto di manzo di fassona piemontese tagliato al coltello con crema leggera alle acciughe
Knife-cut “Fassona Piedmontese” fillet of beef with light anchovy sauce

28€

Capesante scottate, crema di cavolfiore e salsa al vin jaune
Snacked scallops, cream of cauliflower and vin jaune sauce

30€

Primi piatti

Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo
Agnolotti di Mamma Lidia with sauce and “al tovagliolo”

36€

Risotto Acquerello riserva mantecato al burro acido, anguilla affumicata e la sua riduzione
Risotto Acquerello riserva with sour butter, smoked eel and its cooking juice

34€

Tortello alle erbe di campo, crema di Robiola di Roccaverano DOP
Tortelli stuffed with herbs, cream of Robiola di Roccaverano DOP

34€

Tagliolini 40 tuorli d'uovo, tartufo nero
Tagliolini 40 egg yolks, black truffle

32€

Secondi Piatti

Petto d'anatra, bieta, salsa allo zafferano e melograno
Duck Magret, chard, saffron and pomegranate sauce
38€

Controfiletto di fassona, topinambur e cime di rapa
Fassona veal sirloin, Jerusalem artichokes and cime di rapa
40€

Agnello alla brace, radicchio tardivo glassato all'aceto balsamico Igp, fondo di cottura
Barbecued rack of lamb, late radicchio glazed with IGP balsamic vinegar, cooking juice
44€

Rana pescatrice, zucca e bagna cauda
Monkfish, pumpkin and bagna cauda
40€

Dolce

Assortimento di formaggi stagionati selezionati dallo Chef
Assortment of refined cheeses selected by the Chef
24€

Gelato Fior di Latte, caramello al burro salato, coulis di frutti rossi, crumble
Fior di Latte ice cream, salted butter caramel, red fruit coulis, crumble
18€

Probabilmente il miglior tiramisù di Parigi
Probably the best tiramisù in Paris
16€

Grantorino alla crema al gianduia e salsa al caffè
Gianduja cream puff "Grantorino", coffee sauce
20€

Tarte tatin di pere, creme d'Isigny, sorbetto, crumble di cannella
Tarte tatin of pears, Isigny cream, sorbet, cinnamon crumble
20€

Menus

Piemontese Menu

Amuse-bouche dello Chef
Chef's amuse-bouche

Vitello Tonnato della tradizione piemontese
Traditional Piedmontese Vitello Tonnato

Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo
Agnolotti di Mamma Lidia with sauce and "al tovagliolo"

Suprema di faraona, pane brioche, mousse di fegatini di pollo e salsa al Marsala
Guinea fowl supreme, brioche bread, chicken 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 fruit coulis, crumble

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

90€

Chef Menu

*Intraprendete un viaggio culinario e lasciatevi sorprendere dal nostro menu di 6 portate,
ispirato dallo chef Sasha Arandjelovic...*

Embark on a culinary journey and be surprised by our 6-course menu, inspired by Chef Sasha Arandjelovic...

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

120€

Some dishes can be adapted for vegetarians - just ask your waiter.

All our dishes are homemade, using fresh produce. Prices in euros, all taxes included.

Meat and fish origins : Veal: France/Italy, Beef: France/Italy, Trout: France, Lamb: France, Guinea fowl: France

Proposte di vini al bicchiere

Wine suggestions by the glass

Champagne

Champagne Bollinger, Special Cuvée Brut – *Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 23€

Champagne Henriot Blanc de Blancs Brut – *Chardonnay* // 25€

Champagne Henriot Rosé Brut – *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 25€

Vini Bianchi

White wine

DOCG Albana di Romagna, Fatt. Monticino Rosso 2022 – *Albana* // 10€

DOC Langhe, Giacomo Fenocchio 2021 – *Arneis* // 13€

AOC Chablis, William Fèvre 2022 – *Chardonnay* // 14€

AOC Pouilly Fumé, Regis-Minet 2022 – *Sauvignon Blanc* // 13€

Vini Rossi

Red wine

Pio Decimo, Tenute Guardasole 2020 – *Nebbiolo* // 18€

DOCG Chianti Classico, Monsanto 2021 – *Sangiovese, Canaiolo, Colorino* // 13€

AOC Sancerre Rouge « Les Bonnes Bouches » 2020 – *Pinot Noir* // 12€

AOC Saint-Emilion Grand Cru, Château Riou de Thailas 2019 – *Merlot* // 14€

Vini Rosé

Rosé wine

AOC Côtes de Provence « Rock Angel », Château d'Esclans 2021 - *Grenache, Rolle, Syrah* // 13€

IGT Toscana « Alie », Frescobaldi 2022 – *Syrah, Vermentino* // 12€