

À la carte

Antipasti

Vitello Tonnato della tradizione piemontese

Traditional Piedmontese Vitello Tonnato

30€

Uovo poché, vellutata di patate, crema di parmigiano vacche brune 36 mesi e tartufo nero
Poached egg, potato mousse, 36-month “vacche brune” parmesan cream and black truffle

28€

Lattuga Romana grigliata, cavolfiori spadellati, crumble al parmigiano

Grilled romaine lettuce, pan-fried cauliflower, parmesan crumble

26€

Primi piatti

Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo

Agnolotti di Mamma Lidia with sauce and “al tovagliolo”

40€

Risotto allo zafferano e tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo

Saffron Risotto with red prawn tartare from Mazara del Vallo

48€

Tagliolini 40 tuorli d'uovo, tartufo nero

Tagliolini 40 egg yolks, black truffle

42€

Secondi Piatti

Ombrina arrostita, spinaci saltati, crema di mandorle e julienne di finocchi
Roasted croaker, sautéed spinach, almond cream, and fennel julienne
42€

Agnello arrosto, carota confit, purea di sedano rapa
Roasted lamb, confit carrot, celery root purée
44€

Stracotto di guancia di manzo, purea di patate, bieta e fondo di cottura
Long cooked beef cheek, potatoes mousse, chard and gravy
42€

Dolce

Assortimento di formaggi stagionati selezionati dallo Chef
Assortment of refined cheeses selected by the Chef
26€

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

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

Menu

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

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

Menu servito per tutto il tavolo

Menu served for the whole table

100€

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

Wines by the Glass

Champagne

Champagne Bollinger S.C. Brut– *Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 27

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

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

Vini Bianchi

Vins Blancs

DOC Langhe Arneis, Fenocchio 2022 – *Arneis*// 14

DOCG Soave 2022, Pieropan – *Garganega* // 13

AOC Bourgogne, J.M. Bouzereau 2022 – *Chardonnay* // 14

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

Vini Rossi

Vins Rouges

DOCG Chianti Classico, Monsanto –*Sangiovese*// 13

DOCG Barbaresco Le Secondine, Rocca fu Battista 2021 – *Nebbiolo* // 25

AOC Bourgogne, Claude Marechal 2022 – *Pinot Noir* // 15

AOC Saint-Emilion Grand Cru, Château Pavillon de Taillefer 2020 – *Merlot* // 20

Vini Rosé

Vins Rosés

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

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