

À la carte

Antipasti

Vitello Tonnato della tradizione piemontese

Vitello Tonnato de tradition piémontaise

30€

Uovo poché, vellutata di patate, crema di parmigiano vacche brune 36 mesi e tartufo nero

Œuf poché, mousse de pommes de terre, crème de parmesan « vacche brune » 36 mois et truffe noire

28€

Lattuga Romana grigliata, cavolfiori spadellati, crumble al parmigiano

Laitue romaine grillée, chou-fleur poêlé, crumble de parmesan

26€

Primi piatti

Agnolotti di Mamma Lidia in sugo d'arrosto e al tovagliolo

Agnolotti di Mamma Lidia en sauce et au torchon

40€

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

Risotto au safran et tartare de gambas de Mazara del Vallo

48€

Tagliolini 40 tuorli d'uovo, tartufo nero

Tagliolini aux 40 jaunes d'œuf, truffe noire

42€

Secondi Piatti

Ombrina arrostita, spinaci saltati, crema alle mandorle e julienne di finocchi
Ombrine rôtie, épinards sautés, crème d'amandes et julienne de fenouil
42€

Agnello arrosto, carota confit, purea di sedano rapa
Agneau rôti, carottes confites, purée de céleri
44€

Stracotto di guancia di manzo, purea di patate, bieta e fondo di cottura
Joue de bœuf, purée de pommes de terre, blette, jus de viande
42€

Per finire....

Assortimento di formaggi stagionati selezionati dallo Chef
Assortiment de fromages affinés sélectionnés par le Chef
26€

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€

Probabilmente il miglior tiramisù di Parigi
Probablement le meilleur tiramisù de Paris
16€

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* // 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