

A la carte

Antipasti

Vitello Tonnato della tradizione piemontese

Vitello Tonnato piedmontese tradition

24 €

Uovo in camicia, spuma di patate, funghi porcini, crema di parmigiano e tartufo nero

Oeuf parfait, potato mousse, ceps, parmesan cream and black truffle

24 €

Carpaccio di manzo con salsa alle acciughe e condimento alla Mostarda di Cremona

Beef carpaccio, anchovies sauce and Mostarda di Cremona dressing

26 €

Ballotine di merluzzo e salmone, caviale Oscietre e salsa di cozze

Cod and salmon ballotine, Oscietre caviar and mussel sauce

26 €

Primi piatti

Agnolotti di Mamma Lidia, in salsa e al tovagliolo

Agnolotti di Mamma Lidia, with sauce and on napkin

36 €

Risotto allo zafferano, stracciatella affumicata,

tartare di tonno rosso e gelatina di agrumi

Saffron risotto, smoked stracciatella cheese, red tuna tartare and citrus jelly

34 €

Spaghettoni Pastificio Mancini, astice, pomodoro confit, uova di trota, lime

Spaghettoni Pastificio Mancini, lobster, candied tomatoes, trout eggs and lime

44 €

Tagliolino 40 tuorli d'uovo, tartufo nero

Tagliolino 40 egg yolks, black truffle

32 €

A la carte

Secondi Piatti

Guancia di manzo cotta per 12 ore, polenta taragna, fondo bruno
Beef cheek slow-cooked for 12 hours, Polenta Taragna, gravy
38 €

Suprema di faraona su pane brioche, mousse di fegatini di pollo e salsa al Marsala
Guinea fowl supreme, brioche bread, poultry liver mousse and Marsala sauce
34 €

Carré di agnello alla brace, purè di patate, funghi porcini saltati, pakchōi e fondo bruno
Barbecue grilled rack of lamb, mashed potatoes, sautéed ceps, bok choy and gravy
40 €

Merluzzo confit, zucchine e brodo dashi
Confit cod, zucchine and dashi broth
38 €

Dolce

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
16 €

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

Tortino al pistacchio di Bronte e sorbetto al melograno siciliano
Bronte pistacchio moelleux with Sicilian pomegranate sorbet
18 €

Parfait alle nocciole IGP Tonda Gentile
Tonda Gentile Piedmontese hazelnuts IGP parfait
18 €

Menus

Menu Piemontese

Amuse bouche dello chef
Chef's amuse bouche

Vitello Tonnato della tradizione piemontese
Vitello Tonnato piedmontese tradition

Agnolotti di Mamma Lidia, serviti in salsa e al tovagliolo
Agnolotti di Mamma Lidia, served in sauce and on napkin

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 fruit coulis, crumble

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

90 €

Menu du Chef

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

Embark on a culinary journey and be surprised by our 6-course Chef's 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.

Origins of fish and meats : Veal : France / Italy Beef : France / Italy Trout : France Lamb : France Guinea fowl : France

Proposte di vini al bicchiere

Spumanti e 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

DOC Verdicchio Di Matelica, Collestefano 2021 - *Verdicchio*
9 €

DOC Colli Tortonesi “Piccolo Derthona”, Vigneti Boveri 2020 – *Timorasso*
10 €

AOC Chablis, William Fèvre 2021 - *Chardonnay*
14 €

AOC Pouilly-Fumé « Vieilles Vignes », Domaine Régis Minet 2021 - *Sauvignon Blanc*
14 €

Vini Rossi

DOC Langhe Nebbiolo “Bigin”, Francesca Castaldi 2019 - *Nebbiolo*
12 €

DOC Sant’Urbano Valpolicella Classico Superiore, Speri 2018
Corvina, Rondinella, Mollinara
15 €

AOC Monthelie, Bouchard Père & Fils 2019 - *Pinot Noir*
19 €

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

Vini Rosé

AOC Côtes de Provence «Rock Angel», Château d’Esclans 2021
Grenache, Rolle, Syrah
13 €

IGT Toscana «Alìe», Frescobaldi 2022 - *Syrah, Vermentino*
12 €