

## À la carte

### Antipasti

*Vitello Tonnato della tradizione piemontese*

Vitello Tonnato de tradition piémontaise

28€

*Uovo in camicia, zucchine, crema di parmigiano vacche rosse 24 mesi e tartufo nero*  
Oeuf poché, courgettes, crème de parmesan «vacche rosse» 24 mois et truffe noire

26€

*Astice con asparagi selvatici salsa olandese*

Homard avec asperges sauvages et sauce hollandaise

38€

### Primi piatti

*Agnolotti di Mamma Lidia in sugo d'arrosoto e al tovagliolo*

Agnolotti di Mamma Lidia en sauce et au torchon

38€

*Tortello fatto in casa ripieno di ricotta e spinaci, salsa al pomodoro datterino*

Tortelli fait maison farcis de ricotta et épinards, sauce tomate prune

34€

*Tagliolini 40 tuorli d'uovo, tartufo nero*

Tagliolini 40 jaunes d'oeuf, truffe noire

34€

## Secondi Piatti

*Rombo, asparagi, sauce blanche*  
Turbot, asperges, sauce blanche  
44€

*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 au Marsala  
38€

*Controfiletto di Fassona, spugnole e scalogno*  
Faux-Filet de boeuf Fassona, morilles et échalottes  
42€

## Per finire....

*Assortimento di formaggi stagionati selezionati dallo Chef*  
Assortiment de fromages affinés sélectionné par le Chef  
24€

*Gelato Fior di Latte, caramello al burro salato, coulis di frutti rossi, crumble*  
Glace Fior di Latte, caramel au beurre salé, coulis de fruits rouge, 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 tovaigliolo*

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 au 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 rouge, crumble

*Menu servito per tutto il tavolo*

Menu servi pour l'ensemble de la table

95€

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 Bruno Paillard Brut – *Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 22

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

Champagne De Venoge – *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 30

### *Vini Bianchi*

#### **Vins Blancs**

DOC Ischia Biancolella, Casa d’Ambra 2022 – *Biancolella* // 11

DOCG Verdicchio dei Castelli di Jesi 2021 – *Verdicchio* // 13

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

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

### *Vini Rossi*

#### **Vins Rouges**

DOC Langhe, Giacomo Fenocchio 2020 – *Nebbiolo* // 13

DOCG Brunello di Montalcino, Fattoi 2018 – *Sangiovese* // 28

AOC Cote de Nuit, Bouchard 2020 – *Pinot Noir* // 20

AOC Saint-Emilion Grand Cru, Château Riou de Thailas 2019 – *Merlot* // 16

### *Vini Rosé*

#### **Vins Rosés**

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

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