

## À la carte

### Antipasti

*Vitello Tonnato della tradizione piemontese*

Traditional Piedmontese Vitello Tonnato

26€

*Uovo in camicia, mousse di patate, crema di parmigiano vacche brune 36 mesi e tartufo nero*

Poached egg, potatoes mousse, 36-month “vacche brune” parmesan cream and black truffle

26€

*Astice, spinacini saltati e salsa olandese*

Lobster, baby spinach and hollandaise sauce

40€

### Primi piatti

*Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo*

Agnolotti di Mamma Lidia with sauce and “al tovagliolo”

38€

*Fusillone ai frutti di mare e profumo di lime*

Fusillone with lime scented Shell Fish sauce

36€

*Tagliolini 40 tuorli d'uovo, tartufo nero*

Tagliolini 40 egg yolks, black truffle

38€

## Secondi Piatti

*Anguilla alla brace, petali di cipolla e salsa al foie gras*

Char coil Eel, onions and foie gras sauce

44€

*Merluzzo, zucchine, salsa bianca*

Cod fish, zucchini, sauce blanche

42€

*Agnello arrosto, millefoglie di patate e tartufo nero*

Roasted lamb, potatoes millefeuil and black truffle

44€

*Stracotto di guancia di manzo, purea di patate, bieta e fondo di cottura*

Long cooked Beef Cheek, potatoes mousse, chard and greavy

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*

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€

# 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

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*

## **Wine suggestions by the glass**

### **Champagne**

Champagne Bruno Paillard «Premier Cuvée» Brut – Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier // 23

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

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

### *Vini Bianchi*

#### **White wines**

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*

#### **Red wines**

DOC Valpolicella Sant'Urbano, Speri 2020 – Corvina, Rondinella, Molinara // 15

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

AOC Sancerre Rouge «Les Bonnes Bouches», Henri Bourgeois 2020 – *Pinot Noir* // 14

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

### *Vini Rosé*

#### **Rosé wines**

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

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