



Menu
(midi-14h30)

(Au choix / choice of)

Zuppa	inclus
Crème de tomates, crostini au fromage de chèvre <i>Cream of tomato, goat cheese crostini</i>	
Manzo crudo	+4\$
Carpaccio de bœuf, mayonnaise, roquettes et Pecorino <i>Beef carpaccio, mayonnaise, arrugula, Pecorino</i>	
Misticanza	inclus
Salade misticanza, sauce green goddess <i>Misticanza salad, green goddess dressing</i>	
Mousse di fegato	+4\$
Mousse de foie, légumes en marinade, endive <i>Liver mousse, marinated vegetable, endive</i>	

(Au choix / choice of)

Gnocchi	47\$
Gnocchi de Grana Padano et ricotta, sauce tomates San Marzano <i>Grana Padano and ricotta gnocchi, San Marzano tomato sauce</i>	
Maile	49\$
Filet de porc enchemisé de bacon, pommes de terre rattes et bleu, sauce canneberges <i>Wrapped pork filet in bacon, kohlrabi, fingerling and blue potatoes, cranberry sauce</i>	
Pesce	51\$
Loup de mer, bettes à carde, chou rave et rabiole, beurre blanc citron et herbes <i>Sea bream filet, swiss chard, kohlrabi, turnip, herbs and lemon beurre blanc</i>	
Vitello	59\$
Jarret de veau braisé, purée de céleri rave, panais et carottes, jus de veau, gremolata <i>Braised veal shank, celery root purée, heirloom carrots and parsnip, veal jus, gremolata</i>	
Cappelletti	49\$
Cappelletti farcis de veau braisé servis dans un consommé <i>Veal stuffed Cappelletti served in a broth</i>	

Dolci

Bomba Alaska, confiture de fraises	15\$
Tang Crème yuzu et citronnelle, croustillant amandes, gâteau éponge à l'huile d'olive, sorbet mandarine, meringue au thé Oolong,	18\$
Biscotti assortiment de biscuits maison	15\$