



(Au choix / choice of)

Misticanza inclus

Laitues mixtes, Granny Smith, ricotta salata, amandes, vinaigrette miel - menthe
Array of greens, Granny Smith, ricotta salata, almonds, honey-mint vinaigrette

Zuppa inclus

Velouté de maïs du Québec, crostini, rilette de flétan
Velouté of Quebec corn, crostini, halibut rilette

Polpetta de champignons +3\$

Polpetta de crinière de lion, aioli câpres et citron
Lion`s mane polpetta, lemon and caper aioli

(Au choix / choice of)

Pesce del giorno 52\$

Omble chevalier (ferme Opercule), pleurotes bleus, épinards, fenouil, livèche
Arctic char (Opercule farm), blue oyster mushrooms, fennel, lovage

Agnolotti 49\$

Agnolotti farcis de ricotta et maïs, concassé de tomates de champs
Agnolotti filled with corn and ricotta, feild tomato concassé

Faraona 52\$

Pintade (ferme Au gîte des Oies) farcie de veau et speck, rattes, carottes ancestrales
Gineau fowl (Au gîte des Oies farm) filled with veal and speck, fingerlings, carrots

Fettucelle 49\$

Fettucelle, battuta emiliana, parmigiano
Fetucelle, battuta emiliana, parmigiano

Salsiccia 49\$

Saucisse de veau maison en crépinette, pomme de terre rôties, provola
Homemade veal sausage crépinette, roasted potatoes, provola

(Au choix / choice of)

Torta di polenta poires aux épices, crème anglaise vanille, tuile cassonade 15\$

Fragola Fraises d'automne (Missisquoi), espuma au café, crumble chocolat 18\$

Biscotti biscuits assortis 15\$

Formaggi assortiments de fromages locaux PM

Pain, huile d'olive extra vierge 4\$ - Bread, extra virgin olive oil 4\$
Pour le plaisir de vos papilles, nous ne modifions pas les recettes - For your own dining pleasure, we do not modify recipes

RESTAURANT GRAZIELLA.CA

