



Menu di San Valentino

Prosecco Rosé brut 2023, Marsuret

Bigne al formaggio

Bigne au Parmigiano Reggiano et Pecorino

Parmigiano-Reggiano and Pecorino Bigne

(Au choix / choice of)

Terrina d'indivia e prosciutto cotto affumicato

Terrine d'endives et jambon fumé, caponata de fenouil, moutarde

Endive and smoked ham terrine, fennel caponata, mustard

Inasalata amare

Salades amères, orange sanguine, noix, torta mascarpone, échalotes

Bitter salad, blood orange, walnuts, torta mascarpone, fried shallots

Doppio ravioli

Ravioli en duo, fromages ricotta, Piave et Parmigiano, épinards, bette à cardes et Kale,

Beurre infusée à la sauge

Cheese, spinach, Swiss chard and kale ravioli, sage beurre blanc

(Au choix / choice of)

Merluzzo nero

Morue charbonnière, champignons, chou-fleur, ail noir, topinambour

Sable fish, mushroom, cauliflower, black garlic, Jerusalem artichoke

Vitello

longe de veau de lait, poireau braisé, polenta aux épinard et ail rôti, chou noir,

purée d'épinard

milk-fed veal loin, braised leek, spinach and roasted garlic polenta, Tuscan cabbage, spinach purée

Dolci

Gâteau Forêt-noire déconstruit, cerise Amarena

Deconstructed black forest cake, Amarena cherries

Pain artisanal servi avec huile d'olive extra vierge, Pouilles

Menu 140\$ (incluant le verre de Prosecco)

Accord des vins 60\$ (4verres)