



Antipasti

Hors d'œuvres / Starters

Tarte Tatin con Ratatouille di Verdure miste di stagione

€ 9.00

Salt pastry pie with mixed and sliced seasonal Vegetables

Flan Lorraine (con Pancetta & Porri) su crema al Parmigiano

€ 9.00

Flan Lorraine (filled with Bacon & Leek) and Parmigiano Cheese fondue

Capesante flambé e gratinate, con brunoise di Verdurine

€ 10.00

Scallops flambé and au gratin, with diced Vegetables

Mazzancolle in Saor (con Cipolla, Uvetta & Pinoli)

€ 10.00

Prawns "in Saor" (with Onions, Raisins & Pine Nuts)

Tartare di Manzo, al Miele & Sale Nero, con Verdure sott'olio

€ 10.50

Beef Tartare, with Honey & Black Salt, served with Vegetables in oil

Primi

Primis / First Course

Zuppa (tiepida) di Fagioli & Cozze, al sugo di Pomodoro

€ 10.00

Beans & Mussels Soup (warm) with Tomato sauce

Risotto al Pistacchio & Stracciatella

€ 11.00

Risotto with Pistachio & Stracciatella Cheese

Rosa di Crêpe ripiene Porcini & Asiago

€ 11.00

Savoury Crêpe filled with Porcini Mushrooms & Asiago Cheese

Gnocchi di Polenta con Ragù di Salsiccia & Radicchio

€ 12.00

Gnocchi made of Polenta* with Sausage Ragout & Radicchio

Spaghettoni alla Marinara, con Pomodorini

€ 12.50

Seafood Spaghettoni Marinara with Cherry Tomatoes

Fagottini ripieni Melanzane & Caprino, con Burro & Salvia

€ 12.50

Fagottini filled with Eggplants & Goat Cheese, served with Butter & Sage



Secondi

Plats de Resistance / Main Course

Taglierino misto di Formaggi, con Frutta, Confettura & Miele	€ 14.00	Filetto al pepe verde, con Patate al forno & Verdure spadellate	€ 19.00
Cheese Board with mixed Cheeses, Fruits, Jam & Honey		Steak with Green Pepper, with Baked Potatoes & sautéed Vegetables	
Lumache à la Bourguignonne (12 pz)	€ 16.00	Costolette di Agnello, in crosta di Pistacchi & Erbe di Provenza, con Verdura di stagione alla Provenzale	€ 19.00
Escargots à la Bourguignonne – with Butter, Persil & Garlic (12 pcs)		Lamb Chops in Pistachio & Provencal Herbes Crust, with gratin seasonal Vegetables	
Filetto di Orata (alla Mediterranea), con Pommes Duchesse & Ratatouille di Verdure al vapore	€ 17.50	Contorno extra - a scelta	€ 5.00
SeaBream Fillet (with Tomatoes & Olives) with Duchess Potatoes and steamed vegetables		Extra Side Dish – at your choosing	
Seppie al sugo di Pomodoro & Bisi, con Polenta	€ 17.50		
Cuttlefish in Tomato sauce, with Green peas and Polenta			

Dolci

Desserts / Desserts

Clafoutis (Torta soffice) ai Frutti Rossi di stagione	€ 5.00	Tarte au Citron meringuée (Crostata al Lemon Curd meringata)	€ 5.00
Clafoutis (soft Pie) with seasonal Red Fruits		Custard Lemon Tart, meringue	
Crêpe Suzette all'Arancia, flambée Cointreau	€ 5.00	Semifreddo alla Meringa, con Panna & Mascarpone	€ 5.00
Orange Crêpe, flambé with Cointreau		Meringue Semifreddo, with Cream & Mascarpone Cheese	
Tarte Tatin (Torta di Mele rovesciata) con Caramello Salato	€ 5.00	Gelato Artigianale fatto in casa (1 pallina)	€ 1.50
Tarte Tatin (Apple pie served upside down) with Salted Caramel		Artisanal Home-Made Ice-Cream (1 scoop)	



Dolci

Desserts / Desserts

Sorbetto alla frutta di stagione (alcolico o analcolico)	€ 3.00		
Sorbet made with seasonal fruit (alcoholic or non-alcoholic)			

Charges

Coperto / Cover Charge	€ 2.00		
-------------------------------	---------------	--	--