

## GLI ANTIPASTI

CALAMARI FRITTI CON SALSINA DI PEPERONI ROSSI .....	16
<i>Calmars frits, guacamole, sauce cocktail aux poivrons rouge rôtis, salsa de tomates épicée et coriandre Fried calamari, guacamole, roasted red pepper cocktail sauce, spicy tomato salsa and coriander</i>	
TARTARE DI TONNO E TEMPURA DI GAMBERI CON CAPPERI E UOVA DI QUAGLIA .....	19
<i>Tartare de thon, crevettes de roche tempura, câpres, oeuf de caille au safran, pommes de terre bleue, salsa de tomates Tuna tartar and rock shrimp tempura, capers, saffron quail eggs, purple potato rondells, tomato salsa</i>	
TORTINO DI GRANCHIO CON MAYONNAISE AL PEPE NERO E LIMONE VERDE .....	17
<i>Galette de crabe, mayonnaise à la lime et poivre noir, maïs grillé, salsa au concombres et coriandre Fried crab cake, lime and black pepper mayo, grilled corn, cucumber and coriander salsa</i>	
POLIPO ALLA GRIGLIA CON POMODORINI, OLIVE NERE E CIPOLLINE ROSSE .....	20
<i>Pieuvre grillée, purée de haricots blancs, tomates cerise, olives verte, oignons rouge marinés et foccacia Grilled octopus, navy bean puree, cherry tomatoes, green olives, pickled red onion and pulled foccacia</i>	
MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORO, OLIVE E PROSCIUTTO.....	16
<i>Mozzarella di Bufala, tomates de vigne, olives et prosciutto Mozzarella di Bufala, vine tomatoes, olives and prosciutto</i>	
TAGLIATA DI MANZO CON RUGHETTA, FUNGHI DI BOSCO E PECORINO.....	20
<i>Filet mignon rôtis, salsa de cornichons et truffes, champignons sauvage marinés, pecorino et roquette Roasted filet mignon, cornichons and truffle salsa, wild marinated mushrooms, pecorino and arugula</i>	
OSTRICHE DELLA BICE .....	22
<i>Huîtres, concassé de tomates, sambal, persil, citron, brunoise de crouton Oysters, tomato concasse, sambal, parsley, lemon, crouton brunoise</i>	
INSALATA DI LATTUGA CON GAMBERETTI, CUORI DI SEDANO E PANCETTA CROCCANTE .....	18
<i>Salade de laitue Boston et cresson, crevettes pochées, coeurs de céleri, bacon croustillant, aioli au raifort citronné Boston lettuce and watercress salad, poached shrimp, celery hearts, crispy bacon, citrus horseradish aioli</i>	
INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI FINOCCHIO, POMODORI CILIEGIA E REGGIANO .....	14
<i>Salade de roquette, fenouil émincé, endives, tomates cerise, parmesan Reggiano, vinaigrette au vin rouge Rucola salad, shaved fennel, endives, cherry tomatoes, parmigiano Reggiano, red wine vinaigrette</i>	
INSALATA DI SPINACI CON CAPRINO E VINAIGRETTE ALLA MOSTARDA .....	14
<i>Salade d'épinards, fromage de chèvre, betteraves, noix de Grenoble sucrées, vinaigrette dijon au miel Spinach salad, goat cheese, beets, candied walnuts and honey Dijon vinaigrette</i>	

## I PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA.....	29
Spaghetti avec homard, tomates fraîches, ail, chili et fleurs de zucchini <i>Spaghetti with lobster, fresh tomatoes, garlic, chillies and zucchini flowers</i>	
CAVATELLI AL POMODORO E BASILICO FRESCO .....	23
Cavatelli, concassé de tomates fraîches et basilic <i>Home made cavatelli, fresh diced tomatoes and basil</i>	
LINGUINE ALLE VONGOLE CON COZZE, FUNGHETTI, PANCETTA E RUGHETTA .....	26
Linguine, moules de Nouvelle Zélande, palourdes, champignons, pancetta et roquette sauvage <i>Linguine, New Zealand mussels, savory clams, mushrooms, pancetta and wild arugula</i>	
TAGLIOLINI CON GUANCIALE, FUNGHI, RAPINI E PECORINO INVECCHIATO .....	27
Tagliolini, joues de veau braisées, champignons, rapini et pecorino agé <i>Tagliolini, braised veal cheeks, mushrooms, rapini and aged pecorino</i>	
AGNOLOTTI DELLA MASSAIA CON SALSA AI FUNGHI.....	28
Agnolotti de veau braisé, sauce aux champignons sauvages <i>Braised veal agnolotti, wild mushroom sauce</i>	
RIGANTONCINI CON SALSICCIA ITALIANA, CACIOCAVALLO E BUFALA .....	24
Rigatoncini, saucisses Italienne, tomates, caciocavallo fumé et bufala <i>Rigatoncini, Italian sausage, tomatoes, smoked caciocavallo and bufala</i>	
LASAGNA DI MELANZANE CON RICOTTA E STRACCHINO .....	24
Lasagne, aubergine braisée, ricotta, stracchino et basilic frais <i>Lasagna, braised eggplant, ricotta, stracchino and fresh basil</i>	
RISOTTO ALLA MILANESE CON GAMBERI E VONGOLE .....	27
Risotto avec crevettes de roche, palourdes, seiche, mascarpone, safran, citron et vermouth <i>Risotto with rock shrimp, clams, cuttlefish, mascarpone, saffron, lemon and vermouth</i>	
PAPPARDELLE "ROSÉ" CON MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO FRESCO.....	24
Pappardelle "rosées" avec mozzarella di bufala et basilic frais <i>Pappardelle "rosé" with mozzarella di bufala and fresh basil</i>	

## LA CARNE

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON RUGHETTA, RADICCHIO TREVISANO E POMODORINI CILIEGIA.....	44
<i>Côte de veau Milanaise, bébé roquette, Treviso, tomates cerise et copeaux d'asiago</i> <i>Veal chop Milanese, baby arugula, Treviso, cherry tomatoes and shaved asiago</i>	
BISTECCA AMERICANA "ANGUS" CON BROCCOLINI E ASPARAGI .....	43
<i>Entrecôte Angus en croûte d'épices, tomates heirloom panées et poêlées, broccolini et asperges marinée</i> <i>Spice crusted Angus rib steak, breaded pan-fried heirloom tomato, marinated broccolini and asparagus</i>	
FILETTO DI MANZO IN PADELLA CON SALSINA AI FUNGHI DI BOSCO, FAGIOLINI BRASATI ALL' LIMONE.....	40
<i>Filet mignon, cippolini et chanterelles sauce au vin rouge, fèves de Lima braisées et citron, cresson sauté</i> <i>Filet mignon, cippolini and chanterelle red wine sauce, braised lima beans with lemon, sautéed watercress</i>	
CARRÉ DI AGNELLO CON TAPENADE DI POMODORINI E OLIVE, INSALATINA DI PATATE CON FAGIOLINI VERDI E FETA .....	39
<i>Carré d'agneau rôti, tapenade d'olives et tomates, pommes de terre, haricots vert, feta, sauce aux pois chiche</i> <i>Roasted rack of lamb, confit tomato-olive tapenade, fingerling potatoes, green beans, crumbled feta, chickpea sauce</i>	

## IL PESCE

BRANZINO DEL CILE MARINATO AL TIMO E ZAFFERANO CON RISOTTINO DI FREGOLA ALL'ARAGOSTA E VONGOLE .....	42
<i>Bar du Chili, mariné au thym et safran, risotto de fregola avec homard et palourdes, tomates confites, estragon et mascarpone</i> <i>Chilean sea bass, saffron and thyme marinade, lobster fregola risotto with clams, confit tomatoes, tarragon and mascarpone</i>	
TONNO IN PADELLA CON CAVOLFIOR E FUNGHETTI, VINAIGRETTE DI OLIO ALLE MANDORLE E LIMONE .....	40
<i>Thon noir, vinaigrette olive-amande et citron, raifort frais, choux de Bruxelles rôtis et pleurotes érigée</i> <i>Blackened tuna, almond-olive and lemon vinaigrette, grated fresh horseradish, roasted Brussels sprouts and king eryngii</i>	
SALMONE SELVATICO CON SALSINA AIOLI AL LIMONE E SALSA VERDE .....	36
<i>Saumon sauvage rôti au four, salsa verde, aioli au citron, escarole braisés et chou rouge mariné</i> <i>Oven roasted wild salmon, salsa verde, lemon aioli, braised escarole and marinated red cabbage</i>	
PESCE FRESCO DEL MERCATO .....	PRIX DU MARCHÉ / MARKET PRICE
<i>Poisson frais du marché / Fresh fish of the day</i>	