



Antipasti

Carota, humus & mostarda 16

Variation de carotes Chantenay, humus & moutarde à l'ancienne

Pancetta Duroc Dolives, crema di zucca & cipolla brasata 18

Lard Duroc Dolives cuit à basse température, crème de butternut & oignons braisés

Rombo, barbabetola, puntarelle & bergamotto 19

Turbot mariné à la betterave rouge, puntarelle & bergamote

Primi

Gnocchi, capesante, lattari, parmigiano 30

Gnocchi aux noix de St Jaques, champignons lactaires & crème de parmesan

Tagliatelle al ragù di guance di cervo, vincotto & spuma al gorgonzola dolce 25

Tagliatelle au ragout de joues de biche, vin de prune cuit & espuma de gorgonzola

Risotto al radicchio tardivo, pesto di crescione & fontina 24

Risotto au radicchio en récolte tardive, pesto de cresson & Fontina

Secondi

Polpo, sedano rapa, cavolo nero & bufala 30

Poulpe grillé, céleri-rave, choux Toscan & mozzarella di Bufala

Maialino iberico, topinambour, porro 30

Carré de porc Ibérique, variation de topinambour & poireaux





Antipasti

Carota, humus & mostarda 16

Variation of Chantenay carrots, humus & mustard

Pancetta Duroc Dolives, crema di zucca & cipolla brasata 18

Duroc Dolives pork belly, butternut cream & glazed onions

Rombo, barbabietola, puntarelle & bergamotto 19

Turbot marinated with beetroot, punatrelle salad & bergamot

Primi

Gnocchi, capesante, lattari, parmigiano 30

Gnocchi with scallops, milk-caps mushrooms & parmesan cream

Tagliatelle al ragù di guance di cervo, vincotto & spuma al gorgonzola dolce 25

Tagliatelle with deer ragout, cooked wine & sweet gorgonzola foam

Risotto al radicchio tardivo, pesto di crescione & fontina 24

Risotto with radicchio, pesto of cress & fontina cheese

Secondi

Polpo, sedano rapa, cavolo nero & bufala 30

Grilled octopus, celeriac, Tuscan cabbage & buffalo mozzarella

Maialino iberico, topinambour, porro 30

Grilled Iberian rack of pork, variation of Jerusalem artichokes & leeks

