

## ANTIPASTI

### CÉSAR

Salade romaine, volaille marinée, pancetta, croûtons et copeaux de parmesan  
*Romaine salad, marinated chicken, crispy pancetta, croutons and parmesan cheese*

ENTRÉE 15€ PLAT 20€

### VITELLO TONNATO

Très fines tranches de veau, fruits du câprier, roquette, sauce tonnato  
*Thin slices of veal, capers, rocket salad and tuna sauce*

17€ 22€

### ZUPPA DI ZUCCA

Velouté de potimarron, chutney d'abricot sec et écume noisette  
*Squash velouté, dried apricot chutney, hazelnut foam*

13€ 18€

### CRUDO

Tartare de maigre condimenté, jus de citron et basilic  
*Drum fish tartare and condiments, lemon and basil juice*

16€ 21€

### UOVO D'AUTUMNO

Œuf parfait, blettes, croûtons, crémeux et émulsion au parmesan  
*Soft egg, chards, croutons, parmesan cream and emulsion*

14€

## PRIMI PIATTI

### RAGU DI CONIGLIO

Tagliatelles au râgout de lapin, crème de pepperoni et crumble d'olives  
*Tagliatelles pasta with rabbit stew, pepperoni cream and olive crumbs*

21€ 25€

### RISOTTO PORCINI

Risotto aux cèpes, crème de cèpes, poudre et copeaux de cèpes  
*Ceps risotto, cream of ceps, powder and ceps shaves*

24€ 28€

### RAVIOLI DI CALAMARI

Ravioli maison farcis aux encornets, beurre citronné et sauge  
*Homemade ravioli stuffed with squid, lemon and sage flavored butter*

15€ 19€

### PERE, GORGONZOLA E NOCI

Conchiglioni à la crème de gorgonzola et parmesan, poires caramélisées et noix  
*Conchiglioni with gorgonzola and parmesan cheese cream, caramelized pears and walnuts*

17€ 21€

### AMATRICIANA

Bucatini, sauce tomate maison, guanciale, pecorino, mollica atturata  
*Bucatini pasta, homemade tomato sauce, guanciale, pecorino cheese, mollica atturata*

20€ 24€

## SECONDI PIATTI

### SANT'AMBROGIO

Escalope de veau à la milanaise, fruit du câprier et segment de citron, pâtes du moment, jus réduit  
*Panfried veal alla Milanese, capers, slice of lemon, pasta, veal gravy*

29€

### PARMIGIANA

✓ Gratin d'aubergines rondes, concassée de tomates, basilic, mozzarella et parmesan  
*Eggplant gratin, tomato crush, basil, mozzarella and parmesan cheese*

21€

### GUANCIA

✦ Joue de porc confite 12h, fricassée de champignons sylvestre, mousseline de céleri et huile de truffe, jus de porc au cacao

*Confit pork cheeks for 12hours, sauteed mushrooms, celery mousseline and truffle oil, cacao flavored pork jus*

28€

### SALMERINO

Ombre chevalier, déclinaison de betteraves, beurre blanc  
*Arctic Char, beetroot purée, sauteed beetroot, butter sauce*

29€

### POLLO

Volaille fermière rôtie, crumble de châtaigne, courge et polenta, sauce parfumée à l'orange  
*Roasted farm rise chicken, chestnut crumble, squash and polenta, orange flavored sauce*

26€

## FORMAGGIO

Assiette de fromages italiens: Fontina (vache), Provolone (vache), Primo Sale (brebis)  
*Italian cheese plate: Fontina (cow milk), Provolone (cow milk), Primo Sale (ewe milk)*

9€

## DOLCI

### TIRAMISU

Spéculoos, mascarpone crémeux, sirop expresso  
*Tiramisu speculoos, mascarpone, espresso syrup*

9€

### BAB'AGRUMES

Baba au sirop agrumes-vanille, ganache montée au pamplemousse, pâtes de fruits, gel limoncello  
*Baba flavored with citrus and vanilla sirup, whipped grapefruit cream, fruit paste, limoncello gel*

9€

### CIOCCOLATO E CARMELLO

Tarte cacao, ganache montée chocolat au lait, caramel beurre salé, nougatine au grué de cacao  
*Chocolate tart, milk chocolate whipped ganache, salted butter caramel, cacao grounds*

9€

### DOLCEZZA DI PERA

Poires rôties, crémeux de chocolat Dulcey, gel poire et amandes candies  
*Roasted pears, Dulcey chocolate cream, pear gel and almond candies*

9€

### GELATO

Demandez nos parfums de glaces et sorbets de Gérard Cabiron (MOF) ! *Ask for our flavours !*

1 boule: 2,50€ 2 boules: 5€ 3 boules: 7,50€