

IMPASTO

FOCCACCIA - 3 -
sel de mer, huile d'olive

OLIVE MARINATE - 6 -

CROCCHETTA - 12 -
croquettes de flétan, purée d'asperges

BAGNA CAUDA - 9 -
légumes de saison, sauce ail & anchois

RUGHETTA - 13 -
roquette, noix de pin, vento d'estate

MISTICANZA - 12 -
laitues, radis, tomates cerises

CROSTONE - 11 -
pain maison, ricotta, rhubarbe, zucchini, menthe

PALOTTE CACIO E UOVA - 15 -
sauce tomate, parmigiano reggiano

AFFETTATI MISTI - 16 -
charcuteries maison

POLPO - 19 -
pieuvre, pois-chiches noirs, pdt, salsa rossa

PROSCIUTTO - 18 -
avec condiments

BUFALA MOZZARELLA (QC) - 17 -
olives, gourganes, menthe

AGNOLOTTI - 23 -
petits pois, saucisse d'agneau, pecorino romano

RICOTTA GNOCCHI - 19 -
sauce tomate, parmigiano reggiano

CONCHIGLIE - 23 -
zucchini, pancetta maison, parmigiano, basilic

MAFALDE - 24 -
braisé de lapin, chicorée, olives infornate, piave

PAPARDELLE - 28 -
homard, tomates cerises, bottarga

SALMONE - 36 -
kale, pois vert, fleurs d'ail, beurre au herbes

PORCHETTA DEL NONNO (Ferme St-Canut)- 33 -
rapini, mostarda

•

MENU DÉGUSTATION
(minimum 6 personnes) - 65 -

IMPASTO

FOCCACCIA - 3 -
sea salt, olive oil

OLIVE MARINATE - 6 -

CROCCHETTA - 12 -
halibut fritters, asparagus puree

BAGNA CAUDA - 9 -
seasonal vegetables, garlic & anchovies sauce

RUGHETTA - 13 -
arugula, pine nuts, vento d'estate

MISTICANZA - 12 -
lettuces, radish, cherry tomatoes

CROSTONE - 11 -
in-house bread, ricotta, rhubarb, zucchini, mint

PALOTTE CACIO E UOVA - 15 -
tomato sauce, parmigiano reggiano

AFFETTATI MISTI - 16 -
homemade charcuteries

POLPO - 19 -
octopuss, black chick peas, potatoes, salsa rossa

PROSCIUTTO - 18 -
with condiments

BUFALA MOZZARELLA (QC) - 17 -
fava beans, olives, mint

AGNOLOTTI - 23 -
peas, lamb sausage, pecorino romano

RICOTTA GNOCCHI - 19 -
tomato sauce, parmigiano reggiano

CONCHIGLIE - 23 -
zucchini, in-house pancetta, parmigiano, basil

MAFALDE - 24 -
rabbit ragu, chicory, olive infornate, piave

PAPARDELLE - 28 -
lobster, cherry tomatoes, bottarga

SALMONE - 36 -
kale, peas, garlic scapes, herbed butter

PORCHETTA DEL NONNO (St-Canut Farm) - 33 -
rapini, mostarda

•

TASTING MENU
(6 people minimum) - 65 -