

# IMPASTO

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

OLIVE MARINATE - 6 -

BAGNA CAUDA - 10 -  
légumes de saison, sauce ail & anchois

PANZANELLA INVERNALE - 15 -  
radicchio, oignons, noix de grenoble, fromage gorgonzola, croutons

SALMONE CRUDO - 18 -  
saumon cru, oignons, câpres, vinaigrette au citron

AFFETTATI MISTI - 18 -  
charcuteries maison

CROSTONE - 15 -  
pain maison grillé, crevettes de Matane, creme fraiche, herbes

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

MOZZARELLA DI BUFALA - 21 -  
fenouil, bettraves, orange, tardivo, vinaigrette aux anchois

•

LINGUINI NERO DI SEPIA- 28 -  
calmars, crevettes nordiques, mascarpone, pangrattato

GNOCCHI RICOTTA- 19 -  
sauce tomate & basilic, parmigiano reggiano

ELICOIDALI ALL' AMATRICIANA - 22 -  
sauce tomate, guanciale, pecorino romano, poivre noir

FAGIOLINI - 24 -  
pesto rapini & pistaches, pecorino pepato, bomba

CARMELLE - 25 -  
ris de veau, ricotta salata, gremolata

•

POLIPO - 36 -  
pieuvre, pois roveja, topinambours, salsa verde

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

•

MENU DÉGUSTATION

4 services

- 65 -

# IMPASTO

FOCCACCIA - 3 -  
sea salt, olive oil

OLIVE MARINATE - 6 -

BAGNA CAUDA - 10 -  
seasonal vegetables, garlic & anchovy sauce

PANZANELLA INVERNALE - 15 -  
radicchio, onions, walnuts, gorgonzola cheese, croutons

SALMONE CRUDO - 18 -  
raw salmon, onions, capers, lemon, vinaigrette

AFFETTATI MISTI - 18 -  
homemade charcuteries

CROSTONE - 15 -  
in-house grilled bread, Matane shrimps, creme fraiche, herbs

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

MOZZARELLA DI BUFALA - 21 -  
fennel, beets, orange, red onions, tardivo, anchovy vinaigrette

•

LINGUINI NERO DI SEPPIA - 28 -  
squids, nordic shrimps, mascarpone, pangrattato

RICOTTA GNOCCHI - 19 -  
tomato & basil sauce, parmigiano reggiano

ELICOIDALI ALL' AMATRICIANA - 22 -  
tomato sauce, guanciale, pecorino romano, black pepper

FAGIOLINI - 24 -  
rapini & pistachios pesto, pecorino pepato, bomba

CARMELLE - 25 -  
veal sweetbreads, ricotta salata, gremolata

•

POLIPO - 36 -  
octopus, roveja peas, jerusalem artichokes, salsa verde

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

•

TASTING MENU

4 courses

- 65 -