

IMPASTO

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

OLIVE MARINATE - 6 -

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

INSALATA STAGIONALE - 15 -
laitues saisonnières, radis, fromage pecorino pepato

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

AFFETTATI MISTI - 18 -
charcuteries maison

CROSTONE - 15 -
pain maison grillé, crevettes de Matane, crème fraîche, herbes

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

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

•

CASARECCE NERO DI SEPPIA - 28 -
calmars, crevettes nordiques, mascarpone, pangrattato

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

MAFALDE ALL' AMATRICIANA - 22 -
sauce tomate, guanciale, pecorino romain, poivre noir

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

CARAMELLE - 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

INSALATA STAGIONALE - 15 -
seasonal lettuces, radishes, pecorino pepato cheese

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

•

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

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

MAFALDE 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 -