



Le Dîner - Dinner



de 19h à 23h30
from 7pm to 11.30pm





ANTIPASTI

Entrées - Starters

Vitello tonnato alla "Niçoise"

32 €

Legumi, uova di quaglia

Veau, crudités, oeuf de caille, mayonnaise au thon

Veal, raw vegetable, quail egg, tuna mayonnaise

Patata "Charlotte" fondente

32 €

Sedano, scalogno, sugo di manzo, parmigiano e tartufo estivo

La pomme fondante "Charlotte" au céleri, échalotes, jus de boeuf, parmesan et râpé de truffes d'été

"Charlotte" fondant potato with celery, shallots, beef jus, parmesan and grated summer truffles

Fiori di zucca

34 €

Farcito con ricotta di capra, anguria marinata

Fleurs de courgette à la ricotta de chèvre, pastèque marinée

Zucchini flowers with goat cheese ricotta, marinated watermelon

Uovo croccante "Bio"

42 €

Con funghi di bosco, crema di pecorino sardo affumicato

Oeuf "bio" Parfait aux champignons des bois, crème de pecorino Sarde fumé

"Organic" egg Parfait with wild mushrooms, smoked Sardinian pecorino cream

Polpo arrosto

38 €

Humus di ceci, yogurt e zeste di agrumi

Poulpe rôti, yaourt Grec et houmous aux zestes d'agrumes

Roasted octopus with Greek yogurt and humus with lemon and candied orange

Carpaccio di tonno

42 €

Agrumi e basilico

Carpaccio de thon de Méditerranée aux agrumes et pousse de basilic

Mediterranean tuna carpaccio with citrus fruits and Basil



PRIMI PIATTI

Les Pâtes - Pastas



Maccheroni

45 €

Al ragù fine di vitello, parmigiano reggiano fondente e zest di limone

Macaroni sauce fine de veau, crème de parmigiano reggiano et zeste de citron

Macaroni with fine veal sauce, parmigiano reggiano cream and lemon zest

Paccheri alla coda di rospo

48 €

Sugo di pesce di roccia, polve di peperone rosso

Paccheri à la lotte, jus de poisson de roche, poudre de poivron rouge

Paccheri with monkfish, rock-fish sauce, red pepper powder

Spaghetti "Gentile"

52 €

Oli, aglio croccante, peperoncino, gamberi rossi e caviale

Spaghetti "Gentile", huile, ail croquant, piment, crevettes rouges et caviar

Spaghetti « Gentile », oil, crunch garlic, chili pepper, red prawns, and caviar

Risotto ai funghi porcini

48 €

Sugo di carne

Risotto aux cèpes, jus de viande

Risotto with porcini mushrooms, meat jus

Tagliatelle Yaca

48 €

Tagliatelle flambè nella forma di parmigiano Reggiano

Tagliatelles flambées dans la meule de Parmigiano Reggiano

Flambé tagliatelle in the wheel of Parmigiano Reggiano

Ravioli di ricotta "Maison"

40 €

Salsa di pistacchi

Ravioli "Maison" de ricotta, sauce à la Pistache

Ravioli of ricotta cheese with pistachio sauce





IL MARE

Les Poissons - Fishs

Turbot in crosta di taralli

58 €

Sugo di crostacei allo zenzero e verdure di stagione

Turbot en croûte de taralli, sauce aux crustacés et gingembre, légumes de saison

Turbot in taralli crust, shellfish sauce with ginger and season vegetables

Filetto di San Pietro con Francia Corta

58 €

Finferli e vongole

Filet de Saint Pierre au Francia Corta, girolles et palourdes

John Dory fillet with Francia Corta, chanterelles and clams



LA TERRA

Les Viandes - Meats

SELECTION DE OLIVIER METZGER

Tagliata di manzo wagyu

65 €

Patate con yogurt greco, rucola e melograno

Tagliata de contre-filet Wagyu, pommes de terre au yaourt grec, petite roquette et grenade

Tagliatta Wagyu strip loin, potatoes with Greek yogurt, arugula, and pomegranate

Osso Buco alla Milanese

55 €

Riso al salto allo zafferano

Osso Buco à la Milanaise, riz sauté au safran

Milanaise Osso Buco, sauteed rice with saffron

Carré d'agnello alle erbe

58 €

Sugo al timo, Parmigiana di verdure con ricotta

Carré d'agneau aux aromates, jus au thym, Parmigiana de légumes à la ricotta

Rack of lamb confit with herbs, thyme juice, vegetable Parmigiana with ricotta



I DOLCI

Les Desserts - Desserts



Selezione di formaggi italiani

22 €

Selection de fromages italiens

Selection of Italian cheeses

Gelato Mantecato (per 2)

40 €

Con guarnizioni e salse dolce

Crème glacée, garnitures et sauces sucrées

Ice cream with topping and sweet sauces

Torino / Saint Tropez

18 €

Nocciola Piemontese

Torino-Saint Tropez aux noisettes du Piémont

Torino-Saint Tropez with Piemont hazelnuts

Semi freddo al limone

18 €

Macedonia di agrumi

Le citron glacé, macédoine d'agrumes

Glazed lemon citrus fruit salad

Tiramisu al cioccolato

18 €

Salsa al caffè

Tiramisu au chocolat, sauce au café

Chocolate tiramisu, coffee sauce

Cannoli Siciliani

18 €

Ricotta, salsa pistacchio, scorza di arangi

Cannoli Sicilien à la ricotta, zestes d'orange

Sicilian cannoli, with ricotta, orange zest

Gelati artigianali

18 €

Vaniglia del Madagascar, Cioccolato 55% Valrhona, Pistacchio

Glaces maison : Vanille de Madagascar, Chocolat Valrhona 55%, pistaches

Homemade ice creams : Madagascar's Vanilla, 55% Valrhona chocolate, Pistachio

Sorbetti artigianali

18 €

Limone , Frutti rossi

Sorbets artisanaux : Citron, Fruits rouges, Mangue

Homemade sorbets: lemon, red berries, mango