



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

Carpaccio di astice alla Mediterranea

48 €

Pomodori confit, maionese alle aceto di Barolo

Carpaccio de homard à la Méditerranéenne, mayonnaise au vinaigre de Barolo

Mediterranean lobster carpaccio, confit tomatoes, Barolo vinegar mayonnaise

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

Pomodoro

26 €

Acqua di Pomodori al dragoncello e focaccia bianca

Tomate, eau de tomate en gelée, estragon, focaccia blanche

Tomato, tomato water in jelly, tarragon, white focaccia

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 allo Champagne e caviale

48 €

Polvere d'Oro

Risotto au Champagne et caviar, poudre d'or

Champagne and caviar risotto, gold powder

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 alla crudaiola

38 €

Pesto di basilico

Ravioli de ricotta, concassée de tomates et pistou de basilic

Ravioli of ricotta cheese, crushed tomatoes and basil pistou



IL MARE
Les Poissons - Fishs



Filetto di turbot

56 €

Sugo di crostacei allo zenzero e verdure di stagione in crosta di taralli

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

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

Trancio di Branzino

56 €

Insalatina di zucchine alla menta, tartare di pomodori e pesca

Filet de loup, salade de courgettes à la menthe, tartare de tomates

Filet of sea bass, zucchini salad with mint, tomato tartare

Ventresca di tonno

58 €

Caviale di melanzane affumicato, peperoni, salsa di mandorle e pomodori

Ventrèche de thon, caviar d'aubergines fumé, piment doux, sauce amandes et tomates

Tuna belly, smoked eggplant caviar, sweet pepper, almond and tomato sauce



LA TERRA
Les Viandes - Meats
SELECTION DE OLIVIER METZGER

Tagliata di marzo 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

Filetto di Vitello alla Milanese

55 €

Lattuga con zabaione alle erbe bagna cauda

Filet de veau à la Milanaise, sucrine, sabayon aux herbes et anchois

Veal fillet Milanaise, lettuce with herb and anchovies sabayon

Cosciotto d'agnello confit alle spezie (Per 2) 140 €

Casseruola di verdure grigliate

Gigot d'agneau confit aux aromates, cassolette de légumes grillés

Leg of lamb confit with herbs, grilled vegetables casserole



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

Il semi freddo alla pesca

18 €

Macedonia di agrumi

La pêche glacée, macédoine d'agrumes

Glazed peach citrus fruit salad

Affocato al cioccolato

18 €

Salsa al caffè

Affocado au chocolat, sauce au café

Chocolate affocado, 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