



Le Dîner - Dinner



de 19h à 23h30
from 7pm to 11.30pm





ANTIPASTI

Entrées - Starters

Vitello tonnato alla "Niçoise"

29 €

Legumi, uova di quaglia

Veau, crudités, oeuf de caille, mayonnaise au thon

Veal, raw vegetable, quail egg, tuna mayonnaise

Carciofo fondente

28 €

Chips parmigiano, pomodori confit

Artichauts fondants, chips de parmesan, tomates confites

Fondant artichokes, parmesan crisps, candied tomatoes

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

28 €

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

35 €

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

38 €

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 con scampi alla griglia

48 €

Pomodoro "confit", sedano, maggiorana, sugo di crostacei

Paccheri aux langoustines, tomates confites, céleri, marjolaine et jus de langoustines

Paccheri with langoustines, candied tomatoes, celery, marjoram, and langoustine juice

Spaghetti "Gentile"

45 €

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 Zafferano

40 €

Zucchine e cozze

Risotto au safran, courgettes et moules

Saffron risotto with zucchini and mussels

Tagliatelle Yaca

40 €

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 mozzarella

35 €

Burro, acciughe, limone e polvere di pane

Ravioli de mozzarella, anchois et citrons, poudre de pain

Ravioli of mozzarella cheese, anchovies and lemon

IL MARE

Les Poissons - Fishs



Filetto di turbot

52 €

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

46€

Con scarola saltata, barbabietola, aioli allo safferano

Filet de loup aux betteraves scarole et sauce aioli au safran

Filet of sea bass with escarole beets and saffron aioli sauce



LA TERRA

Les Viandes - Meats

SELECTION DE OLIVIER METZGER

Tagliata di manzo wagyu

55 €

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

45 €

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) 120 €

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)

32 €

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 al limone

18 €

Macedonia di agrumi

Le citron glacé, macédoine d'agrumes

Glazed lemon citrus fruit salad

Baba al Limoncello

18 €

Crema al cardamone

Baba au limoncello, sauce à la cardamone

Baba al limoncello, cardamone 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

Glaces maison : Vanille de Madagascar, Chocolat Valrhona 55%

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

Sorbetti artigianali

18 €

Limone , Frutti rossi

Sorbets artisanaux : Citron, Fruits rouges

Homemade sorbets: lemon, red berries