

dolci

<i>BUDINO di DATERI e CIOCCOLATE con LATTE D'AVENA</i> Pouding aux dattes et chocolat avec lait d'avoine sucré Date and chocolate pudding with sweet oatmilk	9
<i>CROSTADA di PERA TATIN e GELATO d'ANICE STELLATO</i> Tarte Tatin aux poires et crème glacée à l'anis étoilé Pear tart tatin and star anise ice cream	9
<i>TORTA di MANDORLA e MELA in CAMICIA</i> Gâteau aux amandes et pommes pochées Almond cake and poached apples	9
<i>GELATI e SORBETTI FATTI in CASA</i> Sorbets et gelatos maison - Homemade sorbets and gelatos	9

nora gray

antipasti

<i>FOCACCIA FATTA in CASA e OLIO D'OLIVA A. OCCHIPINTI</i> Focaccia maison et huile d'olive d'A. Occhipinti Homemade focaccia and A. Occhipinti's olive oil	5
<i>ZUPPA del GIORNO</i> Soupe du jour Soup of the day	12
<i>ZUCCA e MORTADELLA, PESTO di SEMI de ZUCCA</i> Courges, mortadelle et pesto de graines de citrouille Mortadella, squash and pumpkin seed pesto	15
<i>RADICE di SEDANO AFFUMICATA e ARROSTITA, NOCCIOLE e PLAVE</i> Céleri-rave fumé et roti, noisettes et piave Smoked and roasted celery root with hazelnuts and piave	14
<i>INSALATA INVERNALE, PISTACHIO e PARMIGLIANO</i> Salade d'hiver, pistaches et parmesan Winter salad with pistachios and parmesan	9
<i>BARBABIETOLE ARROSITE, SEMI di PAPAVERO e FROMAGGIO di CAPRA M. EMILE</i> Betteraves rôties, graines de pavot et fromage de chèvre Mr. Emile Roasted beet salad, poppy seeds and M. Emile goat's cheese	16
<i>FRITTO MISTO di VERDURE e AGRO DOLCE</i> Légumes racines croustillants et aigre-douce Crispy root vegetables, sweet&sour	13
<i>CARPACCIO di CEVRO, FINIOCCHIO SOTT'ACETO e GINEPRO con ALICI</i> Carpaccio de cerf, fenouil mariné aux baies de genièvre et anchois Deer carpaccio, juniper pickled fennel and anchovies	18
<i>COZZE con VINO BLANCO, PREZZEMOLO e FOCACCIA</i> Moules au vin blanc, persil et focaccia Steamed mussels, white wine, parsley and grilled focaccia	16
<i>GOMBRO MARINATO alla GRIGLIA SULLA PANE FATTA en CASA</i> Maquereau mariné grillé sur pain maison Grilled marinated mackerel on homemade bread	15

primi

DOPPIO AGNOLOTTI con ANANTRA BRASATO e POLENTA, CAVOLO NERO
Double agnolotti au canard braisé et polenta, chou noir
Double agnolotti stuffed braised duck and polenta, black cabbage

MEZZO 18 COMPLETO 35

TRIANGOLI di CAROTA, PESTO di SPINACI-NOCI e PIAVE
Triangoli de carotte, pesto d'épinards & noix de Grenoble et piave
Carrot triangoli, spinach-walnut pesto and piave

MEZZO 15 COMPLETO 29

SPAGHETTI allo ZAFFERANO con MERLUZZO D'ISOLA di FOGO, PATATE e PORRO
Spaghetti au safran avec morue de l'Île de Fogo, pomme de terre et poireaux
Saffron spaghetti with Fogo Island cod, potato and leek

MEZZO 17 COMPLETO 33

secondi

BAVAGLINO, BROCCOLI alla GRIGLIA, GORGONZOLA e CIPOLLA CROCCANTE
Bavette, broccoli grillé, gorgonzola et oignons croustillants
Skirt steak with grilled broccoli, gorgonzola and crispy onions 33

PETTO D'ANANTRA in PADELLA per DUE, FAGIOLI BIANCHI STUEATI e NOCCIOLE
Magret de canard saisi pour deux, haricots blancs et noisettes
Pan seared duck breast for two, slow-cooked white beans and hazelnut 34/pp

SALMERINO ALPINO in CAMICIA di OLIO d'OLIVA, FUNGHI e CAVIALE
Omble chevalier poché à l'huile d'olive, champignons et caviar
Olive oil poached arctic char, mushrooms and caviar 32

BISTECCA di MAIALE alla GRIGLIA per DUE, PURÈ di PATATE al PARMIGGIANO e CAVOLETTI di BRUXELLES FRITTI
T-bone de porc grillé pour deux, purée de pomme de terre au parmesan et choux de Bruxelles frits
Grilled pork T-bone for two, parmesan mashed potatoes and fried Brussels sprouts 32/pp

CAPESANTE SCOTTATO, PURÈ di RADICE di SEDANO e PATATINE di PASTINACA AFFIMUCATA
Pétoncles saisis, purée de céleri-rave et chips de panais fumées
Scallops, celery root puree and smoked parsnip chips 37

PORCHETTA al FORNO, PUREA di TOPINAMBOUR e CAROTE di SEMI di FINOCCHIO
Porchetta au four, purée de topinambour et carottes rôties au graines de fenouil
Oven-roasted porchetta, Jerusalem artichoke puree and fennel seed roasted carrots 31

BISTECCA di CAVOLFIORRE alla GRIGLIA, ZUCCHINE MARINATE e PISTACCHI
Steak de chou-fleur grillé, courgettes marinées et pistaches
Grilled cauliflower steak, marinated zucchini and pistachios 23

NOUVEL AN CHEZ NORA GRAY

Céleri rave fumé et anchois blancs sur pain
Smoked celery root and white anchovies on bread

antipasti

Pétoncles servis sur leurs coquilles, pancetta et chou-fleur frit
Scallops served on the shell, pancetta broth and fried cauliflower

Ou / Or

Carpaccio de cerf, fenouil mariné aux baies de genièvre et anchois
Deer Carpaccio, juniper pickled fennel and anchovies

primi

Spaghetti alla chiattara et Caccio e Pepe à la truffle blanche
Spaghetti alla chiattara and white truffle Caccio e Pepe

Ou / Or

Culurgiones aux œufs de homard, homard frais et passata
Lobster roe culurgiones, lobster and passata

secondi

Canard et lentilles, cromesqui de courge et sauce à la courge
Duck with lentils, squash cromesqui, squash sauce

Ou / Or

Bar rayé, homard "Alexander", poireaux, champignons et épinards
Striped bass, lobster Alexander, leek, mushroom and spinach

dolci

Tiramisu à la crème glacée

Tiramisu ice cream cake

95\$ par personne

Veillez noter que le menu est sujet aux changements liés à la disponibilité des produits
Please note that the menu is subject to change due to product availability

