

Mangiare

L'antipasto

Bruschetta sicilienne

Tapenade de tomates confites, chèvre frais, pousses de roquette.

Bruschetta forestière

Crème de champignons à la moutarde à l'ancienne, pousses de moutarde.

Velouté de champignons

Garni de homard, bacon & huile d'estragon

Tataki alla Vincenzo

Tataki de thon rouge, gel citron, arancini parmesan.

Arancini

Arancini⁽³⁾ du moment, mayonnaise épicée.

Pasta

Linguine

Crème et pesto

Bolognaise

Romanoff

Pomodori

Champignons et vin blanc

Alfredo et lard fumé

Della Terra

Flanc en trois cuisson*

Laqué à l'érable, mousseline de céleri, salades d'herbes, condiment ail noir

Osso bucco à la Milanaise*

Gremolata agrumée, purée de pommes de terre, légumes de saison.

Tomahawk en deux cuissons* - à partager

Bonbon de rutabaga au bourbon et cacao, jus corsé à la cerise, purée de pommes de terre.

Joue façon Bourguignonne*

Vin rouge, duo de pleurottes (Ô champignons - Saint Roch), mousseline de céleri, salade d'herbes, légumes de saison.

*Tous nos plats «della terra» sont préparés avec le porc de la ferme Turlo

Della mare

Pavé de saumon en croûte de parmesan

Risotto de fenouil, giardiniera sott'aceto, espuma d'ail doux, légumes de saison.

Lobster roll « Il spuntino dello chef »

Homard mariné, mangues, épinards, mayonnaise à l'huile de homard, choux pickles.

Dolce

Choix du chef