

Contorni

Puré di patate a l'olio d'oliva Sante Tea.

Verdure di stagione.

Fagioli cannellini al fiasco.

Insalata d'erbe amare.

.....

Garniture

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive Sante Tea.

Légumes de saison.

Haricots 'cannellini' al fiasco.

Salades amères.

.....

Side dish

Potato puree flavoured with Santa Tea olive oil.

Seasonal vegetables.

Cannellini beans al fiasco.

Bitter salads.

La cuisine ne se mesure pas en terme de tradition ou de modernité.

On doit juste y lire la tendresse du cuisinier.

Pierre Gagnaire

ANTIPASTI

TONNO

Tartare, riso carnaroli croccante.

POLPO

Pesto ligure, sedano.

SCAMPI

Terra di Siena, cavolfiore.

FRITTURA DI CALAMARETTI SPILLO E GAMBERI ROSSI

Purea di mostarda di cremona e scorzonera.

BURRATA

Rucola, balsamico, pomodori confit.

VITELLO

Tonnato.

ZUPPA DI CIPOLLE

Focaccia alla castagne, cannella.

_ TRUFFE BLANCHE D'ALBA

Œuf Piero TT.

Tartare de bœuf.

Tagliolini au beurre noisette.

Agnolotti del plin.

Blanc de poularde de Bresse,
topinambours écrasés.

.....

_ WHITE TRUFFLE FROM ALBA

Egg Piero TT.

Beef tartare.

Tagliolini with nut-brown butter.

Agnolotti del plin.

Breast of poultry from Bresse, mashed sunchoke
artichokes.

TARTUFO BIANCO D'ALBA

Uovo Piero TT.

Tartare di manzo.

Tagliolini al burro nocciola.

Agnolotti del plin.

Petto di pollo di Bresse, topinambour.

_ ANTIPASTI

THON
Tartare, riz carnaroli croustillant.

POULPE
Pesto ligure, céleris branches.

SCAMPI
Terre de Sienne, chou-fleur.

FRITURE DE PISTES – GAMBERO ROSSO – LANGOUSTINE
Crème de moutarde de Crémone et salsifis.

BURRATA
Roquette, balsamique, tomates confites.

VITELLO
Tonnato.

SOUPE A L'OIGNON
Focaccia châtaigne, cannelle.

.....

_ ANTIPASTI

TUNA
Tartare, crunchy *carnaroli rice*.

OCTOPUS
Pesto di Ligure, celery sticks.

SCAMPI
Terre de Sienne, cauliflower.

FRIED PISTES – GAMBERO ROSSO PRAWN – DUBLIN BAY PRAWNS
Mustard di Cremona cream and salsify.

BURRATA CHEESE
Rocket salad, balsamic vinegar, preserved tomatoes.

VITELLO
Tonnato.

ONION SOUP
Focaccia with chestnut flour, cinnamon.

PASTE E RISOTTI

SPAGHETTI

Pecorino romano, pepe nero Sarawak, bottarga.

Tagliatelle

Gambero rosso, cavolo nero, limone.

BOTTONI

Ricotta, castagne, parmigiano ,dragoncello.

RISOTTO

Pere arrosto, nocciole, sedano croccante, gorgonzola.

RISOTTO Marchesi

Oro e zafferano.

TORTELLI

di pollo di Bresse / cipolla ; provolone fuso

GNOCCHI

Salvia, animelle di vitello allo zenzero.

_ POISSON

ENCORNET

Potimarron à la colatura, fenouil aux graines d'anis.

GAMBERO ROSSO

Cœur d'artichaut, huile d'olive Adamo / Noilly-Prat.

BAR

Crème d'endive / radicchio, San Daniele.

CACCIUCCO

Poissons et crustacés pochés dans une soupe de poissons.

_ VIANDE

BŒUF

Moelle, pignons, cucunci la nicchia ; sauce Violine.

VITELLO à la Milanaise.

Pommes craquotte . citron grillé.

BRASATO

Oignons grelots.

_ FISH

SQUID

Pumpkin à la colatura, fennel with anise seeds.

GAMBERO ROSSO PRAWN

Artichoke heart, Adamo olive oil / Noilly-Prat Vermouth.

BASS

Chicory cream / red endive, San Daniele ham.

CACCIUCCO

Fish and shellfish poached in a fish soup.

_ MEAT

BEEF

Bone marrow, pine nuts, La Nicchia cucunci ; sauce Violine.

VITELLO à la Milanaise.

Potatoes *craquotte* . grilled lemon.

BRASATO

Small onions.

PESCE

CALAMARI

Zucca alla colatura, finocchio all'anice.

GAMBERO ROSSO

Cuore di carciofo, olio EVO Adamo / Noilly-Prat.

SPIGOLA

Salsa indivia/radicchio, San Daniele.

CACCIUCCO

Pesci e crostacei cotti nella loro zuppa di pesce.

CARNE

MANZO

Midollo, pinoli, cucunci La Nicchia ; salsa Violine.

VITELLO alla milanese

Patate craquottes . limone grigliato.

BRASATO

Cipolline.

_ À LA COUPE

SCAMPI

Salade Félicia.

SAUMON

Condiment Valore, graines de courge, radis.

SAINT-JACQUES

Daïkon, pâte de citron confit, romanesco.

BAR

Huile d'olive Primolio Giachi, tomates, sésame noir.

DORADE

Condiment Ferdinand.

THON ROUGE

Riz noir vénéré, taggiasche, mangue jaune, poire.

.....

_ SLICED

SCAMPI

Salad Félicia.

SALMON

Seasoning Valore, pumpkin seeds, radish.

SCALLOP

Daïkon turnip, preserved lemon paste, romanesco cabbage.

BASS

Primolio Giachi olive oil, tomatoes, black sesame seeds.

SEA BREAM

Seasoning Ferdinand.

RED TUNA

Black venere rice, taggiasche olives, yellow mango, pear.

PASTE E RISOTTI

SPAGHETTI

Pecorino romano, pepe nero Sarawak, bottarga.

Tagliatelle

Gambero rosso, cavolo nero, limone.

BOTTONI

Ricotta, castagne, parmigiano ,dragoncello.

RISOTTO

Pere arrosto, nocciole, sedano croccante, gorgonzola.

RISOTTO Marchesi

Oro e zafferano.

TORTELLI

di pollo di Bresse / cipolla ; provolone fuso

GNOCCHI

Salvia, animelle di vitello allo zenzero.

_ PÂTES ET RISOTTO

SPAGHETTI

Pecorino romain, poivre noir de Sarawak, poutargue.

TAGLIATELLE

Gambero rosso, choux kale, citron jaune.

BOTTONI

Ricotta, châtaigne, parmesan, estragon.

RISOTTO

Poire rôtie, noisettes, céleris branches, gorgonzola.

RISOTTO Marchesi

Or et safran.

TORTELLI

de poularde de Bresse / oignon ; provolone fondu.

GNOCCHI

Sauge, ris de veau au gingembre.

.....

_ PASTA and RISOTTO

SPAGHETTI

Pecorino romano, black pepper from Sarawak, bottarga.

TAGLIATELLE

Gambero rosso prawn, kale cabbage, lemon.

BOTTONI

Ricotta cheese, chestnut, parmesan cheese, tarragon.

RISOTTO

Roasted pear, hazelnuts, celery sticks, gorgonzola cheese.

RISOTTO Marchesi

Gold and saffron.

TORTELLI

of poultry from the Bresse region / onion ; melted provolone cheese.

GNOCCHI

Sage, sweetbread flavoured with ginger.