

LUNCH MENU - MENU DU MIDI

ANTIPASTI

INSALATA DI SPINACI CON PESCA, CIPOLLA ROSSA E GORGONZOLA
Salade de bébé épinards, pêches, oignon rouge, noix de Grenoble, vinaigrette
au fromage bleu

Baby spinach salad, peaches, red onion, walnuts, blue cheese dressing

TARTAR DI MANZO CON CIPOLLINI E CROSTINI ALL'AGLIO AROSTITO
Tartare de bœuf, salade mesclun, oignons perlés, rémoulade de céleri-rave,
crostini à l'ail rôti

*Beef tartar, mesclun salad, pearl onions, celery root rémoulade, roast garlic
crostini*

PEROGIES CON CAPONATA, PEPPERONI AROSTITI, SALSA DI ERBE FRESCHE
Perogies avec ratatouille italienne, poivrons rôtis, sauce au beurre et fines herbes

Perogies with caponata, roasted peppers, herbed butter sauce

ASPARAGI ALLA GRIGLIA

Asperges grillées, melon d'été, fromage de chèvre et réduction balsamique

Grilled asparagus, fresh summer melon, goat cheese crumble, balsamic reduction

LUNCH MENU - MENU DU MIDI

PASTA

RISOTTO AI QUATRO FORMAGGI CON ARUGULA, E PERA CAMELIZATA
Risotto au quatre fromages, roquette sauvage, poire caramélisée
Four cheese risotto with wild arugula and caramelized pear

TORCHIETTI CON FILETO DI POLLO, PESTO E MOZZARELLA DI BUFALA
Torchietti, filets de poulet, pesto au basilique, mozzarella di bufala
Torchietti, chicken filets, basil pesto, mozzarella di bufala

CARNE

FILETO DI VITELLO E COSTATA DI AGNELLO CON FAGIOLI, POMODODRO
E COUSCOUS
Filet de veau poêlé, côtelette d'agneau grillée, tomate provençale, couscous,
haricots, jus de veau
*Pan seared veal loin, grilled lamb chop, stuffed tomato provençale style,
couscous, runner beans, veal jus*

PETTO DI POLLO, CON FUNGHI ALLA GRIGLIA, GNOCCHI E SPINACI
Poitrine de poulet, champignons grillés, gnocchi aux herbes, jus de volaille
à l'estragon
Chicken breast, grilled mushrooms, herb gnocchi, chicken-tarragon "jus"

PESCE

SALMONE ALLA GRIGLIA CON RISO ALL'LIMONE E RAPINI
Saumon grillé, riz basmati au citron et thym, rapinis, salsa de citron préservé
*Grilled salmon, lemon, thyme basmati rice, sautéed rapinis, preserved
lemon salsa*

TONNO IN PADELLA CON LEGUMI ALLA GRIGLIA E SPINACI
Longe de thon poêlé, légumes grillés, épinards, vinaigrette au tériyaki
Pan seared tuna loin, grilled vegetables, spinach, teriyaki vinaigrette

IL DOLCE

"MILLEFEUILLE" E SORBETTO
DI FRUTTE DI BOSCO

Millefeuille, sorbet de fruits
des champs
*Summer berry napoleon,
field berry sorbet*

TORTA DI CIOCCOLATE E BANANA
CON CREMA DI ESPRESSO

Gâteau au chocolat et bananes,
praline à l'espresso
Chocolate and banana cake,
praline espresso