



MENU GRAND PRIX 2019

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

SPUMANTE

CUVÉE ROYALE, Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa (1 coupe)

STUZZICHINI

RAVIOLO AL TARTUFO D'ESTATE

Raviolo à la truffe d'été *Summer truffle raviolo*

ANTIPASTI

BURRATA E CAVIALE

Burrata et caviar *Burrata and caviar*

○

RUCOLA, CARCIOFI E PARMIGIANO

Roquette, artichauts, parmesan et truffe d'été *Rocket salad, artichokes and parmesan cheese with summer truffle*

○

VITELLO TONNATO DELLA CASA

Filet de veau, sauce au thon et câpres *Veal fillet, tuna sauce and capers*

○

HAMACHI CRUDO TARTUFATO

Sashimi de sériole, sauce soja citron de Sicile et truffe d'été *Yellowtail sashimi, Sicilian lemon and soya sauce with summer truffle*

○

PROSCIUTTO CRUDO DI MANZO STAGIONATO 45 GIORNI

Jambon cru d'entrecôte affiné 45 jours *45-day aged ribeye ham*

PIATTI

RISOTTO AL TARTUFO D'ESTATE

Risotto à la truffe d'été *Summer truffle risotto*

○

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI MANZO TOSCANO

Pappardelle au ragoût de bœuf toscan *Tuscan beef stew pappardelle*

○

LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine, homard sauté et sauce homardine tomatée *Linguine, stir-fried squid and lobster sauce with tomato*

○

TAGLIATA DI MANZO WAGYU

Émincé de bœuf Wagyu, parmesan et pommes de terre au romarin *Wagyu beef tagliata, parmesan and potatoes with rosemary*

○

FILETTO DI MANZO ANGUS NERO

Filet de bœuf et purée de pommes de terre à la truffe *Beef fillet with truffled mashed potatoes*

○

SALMONE SCOTTATO CON CREMA DI CARCIOFI E LIMONE

Saumon mi-cuit à la crème d'artichaut et citron *Half-cooked salmon with artichoke cream and lemon*

○

SOGLIOLA A PIACERE E CARCIOFI SOFFOCATI

Sole entière façon meunière ou sèche et artichauts à l'étouffée *Sole meunière or dried sole with jugged artichokes*

190€ TTC SERVICE COMPRIS



DOLCI

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Tiramisu à la pistache

Pistachio tiramisu

O

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

Panna cotta aux fruits rouges

Red berries panna cotta

O

TORTA DI FRUTTA DI STAGIONE

Tarte aux fruits de saison

Seasonal fruit tart

O

PASTICCERIA MIGNON

Mini pâtisseries

Mini pastries