



FORMULE GRAZIELLA

PRIX FIXE : **29 \$**

(midi - 14 h 30)

MTL / ITA

(Au choix/choice of)

Misticanza

Salade de Castelfranco et tardivo, grains et noix, ricotta, vinaigrette à la courge, purée de kaki
Castelfranco and tardivo salad, seed and nuts, ricotta, squash vinaigrette, persimmon fruit purée

Zuppa

Velouté de maïs, moules fumées, choux de Bruxelles
Corn velouté garnished with smoked mussels and Brussel sprouts

Calamari (+3.)

Calamar farci de shiitake et crevettes d'Argentine, bisque de homard, salade de radis
Calamari filled with shiitake and Argentinian shrimp, lobster bisque, radish salad

Speck

Fines tranches de speck, roquette, poires, copeaux de pecorino, pistaches, vinaigrette au citron
Speck carpaccio, arugula, pear, Pecorino shavings, pistachios, lemon vinaigrette

Triglia (+2.)

Filets de rouget, riz noir de Vercelli, consommé de speck, gelée thaïe
Red mullet fillet, Vercelli black rice, speck broth, Thai jelly

(Au choix/choice of)

Pesce

Filet de dorade, bette à carde, radis braisé, Sauce verveine et Franciacorta, chips de poireaux
Sea bream fillet, Swiss chard, braised radish, verbena and Franciacorta sauce, leek chips

Cappelletti

Cappelletti de veau braisé, beurre infusé à la sauge
Braised veal cappelletti, sage infused melted butter

Pour le plaisir de vos papilles, nous ne modifions pas les recettes
For your own dining pleasure, we do not modify recipes



Agnello (+4.)

Gigot d'agneau grillé aux herbes, carottes rôties, purée de cannellini citronnée, roquette
Herb marinated and grilled lamb gigot, spiced roasted carrot, lemon flavored cannellini purée, arugula

Reginette alla Battuta Emiliana

Reginette et sa traditionnelle Battuta Émiliana
Reginette with traditional Battuta Emiliana sauce

Pollo

Poitrine de poulet marinée, céleri-rave, cœur de romaine grillé, sauce lutenitsa, amandes et pecorino
Marinated Chicken breast, celery root, grilled romaine heart, lutenitsa sauce with slivered almonds, pecorino

Cappelletti di Pesce

Cappelletti farcis de poisson, fumet à l'orange et beurre blanc
Fish filled cappelletti, orange fumet beurre blanc

Guanciaie (+15.)

Joue de veau braisée, polenta piémontaise artisanale, cipolline, chou frisé, gremolata
Braised veal cheeks, Piemonte polenta, cipolline, kale, gremolata

(Au choix/choice of)

Dolci

Macaron (+12.)

Macaron, ganache au chocolat, crémeux passion, confit gingembre et pacanes caramélisées

Mele (+10.)

Tarte aux pommes, caramel, chantilly au mascarpone