

IL MENÙ FESTA DELLA MAMMA

ANTIPASTI

CARPACCIO DI TONNO, PISTACCHI, CHUTNEY DI MANGO
Carpaccio de thon, pistaches, chutney à la mangue
Tuna Carpaccio, pistachio, mango chutney

BURRATA SERVITA CON PESCHE, BASILICO, NOCI E UNA FETTA SOTTILE DI PROSCIUTTO DI PARMA, RIDUZIONE DI BALSAMICO INVECCHIATO

Fromage Burrata servi avec pêches, basilic, noix de grenobles et une tranche de prosciutto de Parme, réduction de balsamique vielli
Burrata cheese served with peaches, basil, walnuts and a thin slice of parma prociutto, aged balsamic reduction

POLENTA AL RAGÙ DI SALSICCIA, FORMAGGIO ASIAGO, OLIO AL PEPPERONCINO

Polenta crémeuse avec ragoût de saucisse, fromage Asiago, huile épicé
Creamy polenta with sausage ragu, Asiago cheese and spiced oil

POLIPO ALLA GRIGLIA, INSALATA DI CECI, MICRO CORIANDOLO E LIME CARAMELLATO

Poulpe tunisien grillé, salade de pois chiches, micro coriandre et citron vert caramélisé
Grilled Tunisian octopus, chick pea medley, micro coriander and caramelized lime

PIATTI PRINCIPALE

RISOTTO MILANESE CON CODA DI ARAGOSTA AL FORNO
Risotto Milanese avec queue de homard grillé au four
Risotto Milanese with baked lobster tail

SELLA DI AGNELLO AL FORNO, RIDUZIONE AL PORTO E CILIEGIE
Carré d'agneau rôti au four, réduction de porto et cerises
Roasted rack of lamb, porto and cherry reduction

BISTECCA DI MANZO ARGENTINA ALLA BRACE, SALSIA CRUDO "CHIMICHURRI"

Faux-Filet de boeuf Argentine grillé, sauce Chimichurri
Boneless rib-eye from Agentina, grilled and served with a Chimichurri sauce

MERLUZZO NERO AL FORNO CON GAMBERETTI E OLIO INFUSO AL BASILICA

Morue noire rôtie, crevettes, huile infusé au basilic
Roasted black cod, Black Tiger shrimp, basil infused oil

INTERMEZZO

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA, SUGO DI GUANCIALE, CIPOLLE E SALVIA

Ravioli farci de fromage burrata, sauce bajoue de porc, oignons et sauge
Burrata filled ravioli, pork cheek sauce with onions and fresh sage

GNOCCHI FATTI IN CASA AL RAGÙ DI AGNELLO, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO

Gnocchi maison, ragoût d'agneau, flocons de Parmigiano Reggiano
Home-made gnocchi, lamb ragu, shavings of Parmigiano Reggiano

VELLUTATA DI PORRI, PATATE CIALLE E MAIS, CON GRANCHIO

Potage de poireaux, pommes de terres jaune, maïs et crab
Leak and Yukon Gold potato soup, with fresh corn and crab

DOLCI

TORTA RED VELVET MODO DA VINCI

Gâteau Red Velvet façon Da Vinci
Red Velvet cake, Da Vinci style

ZEPPOLE ALLA RICOTTA, CIOCCOLATA DI NOCCIOLA E POLVERO DI PISTACHIO

Zeppole avec ricotta, chocolat aux noisettes, poudre de pistaches
Zeppole with ricotta, hazelnut chocolat, pistachio dust

TIRAMISU DA VINCI

95.00\$/PP



BONNE
fête
DES
mères