



Antipasti

- PANE GENOVESE 3
homemade bread, olive oil, herbes
- FIORE DI LATTE, PREZZEMOLATA, PISTACCHIO, PANNA FRESCA 14
marinated mozzarella, parsley, pistachios, fresh cream
- INSALATA DI FINOCCHIO, PERA, FORMAGGIO BLÙ 12
fennel, hydro salade, pears, St-benoit du lac blue cheese
- CALAMARI RIPIENI DI SALSICCIA E RICOTTA, PUTANESCA 16
sausage and ricotta stuffed squid, putanesca sauce
- BOCCONCINI DI PATATE E PROSCIUTTO COTTO 12
potato and prosciutto cotto fritters
- PANCETTA E MELONE, BRESAOLA E CANTALUPO 16
homemade pancetta and melon, homemade bresaola and cantaloup
- POLENTA FRITTA CON BAGNA CÀUDA 13
polenta chips, anchovie and garlic spread
- CROSTONE DI SARDE CON RICOTTA FRESCA 16
grilled homemade bread, sardines, ricotta

Primi

- GNOCCHI, SPECK, TALEGGIO, NOCE 15/21
homemade potato pasta, speck, taleggio, nuts
- TAJARIN CACIO E PEPE 14/20
homemade pasta, pecorino cheese, pepper
- TAGLIATELLE CON GUANCIA DI MAIALINO 16/22
homemade pasta, ragu of porc cheek
- HOMEMADE GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE +5\$

Secondi

- RAGÙ DI PESCE 25
fish stew
- RISOTTO AFFUMICATO 24
risotto carnaroli, calabrese, zucchini, smoked caciocavallo
- BISTECCHERIA / STEAKHOUSE
canadian Prime beef, herb and grain fed, dry aged in-house

BLACK ANGUS (AL) 40 DAYS			CHAROLAIS (AL) 40 DAYS			HEREFORD (AL) 40 DAYS		
Filet Mignon	6oz	38\$	Striploin	10oz	30\$	Striploin	14oz	36\$
	8oz	44\$		12oz	33\$		Rib eye	20oz
	10oz	50\$	Rib eye	20oz	52\$	Filet Mignon Os		16oz
Rib eye	16oz	44\$						

TASTING MENU AVAILABLE FOR THE TABLE SHARING STYLE 68\$

Week of 14-20 november