



MENU GROUPE

MENU « DEGUSTAZIONE »
Basé sur le menu de la semaine, en formule « à partager »

Antipasti / Primi / Bisteccheria / Dolci

68\$

MENU « SU MISURA »

menu sur mesure

Menu @ 50\$

Antipasti

.....

Secondi

.....

Dolci + Caffè

Menu @ 60\$

Antipasti

.....

Primi

.....

Secondi

.....

Dolci + Caffè

Menu @ 70\$

Antipasti

.....

Primi

.....

Secondi + Extra

.....

Dolci + Caffè

ANTIPASTI

- Insalata di Mozzarella (salade de mozzarella mariné et fruits)
- Crostini di spuma di Mortadella (pain maison, mortadella et ricotta)
- Bresaola fatte in casa (bresaola maison, salade poivrons Xérès)
- Insalata Stagionale (salade de saison)
- Antipasto (à partager)

PRIMI

- Gnocchi crema di zucchine e pecorino (gnocchi, sauce crème de zucchini, pecorino)
- Testaroli, salsiccia, pomodorini, gremolata (pâtes maison, saucisse, tomate, gremolata)
- Tagliatelle con Genovese di carne (pâtes maison, ragoût de boeuf)

SECONDI

- Guancia di Maialino (joue de porcelet braisée aux herbes)
- Merluzzo alla Liguriana (morue fraîche)
- Contre-filet 12oz Black Angus agé 40 jours
- Osso buco di vitello (jarret de veau)
- Bavette di vitello (veau de lait Québec)

EXTRA

- Filet Mignon 6oz Hereford agé 40 jours
- Rib eye 16oz Charolais agé 50 jours
- Côtes de veau de lait Québec