

## « INSALATA »

TRANSALPINA <sup>(V)</sup> | 13€/20€

Salade de polenta infusée au foin de Crau, poire et crème au gorgonzola, olives et tomates confites  
*Hay-infused polenta salad, pear and gorgonzola cream, olives and dried tomatoes*

CAESAR SALAD <sup>(V)</sup> | 14€/22€

Salade romaine, suprême de poulet fermier, oeuf, anchois, parmigiano Reggiano et sauce César  
*Romaine salad, fried farmhouse chicken supreme, egg, anchovies, Parmigiano Reggiano and Caesar sauce*

## « PRIMO PIATTO »

NASELLO | 24€

Carpaccio de merlu aux fruits de la passion, huile d'olive extra vierge et perles au yuzu  
*Passionfruit hake carpaccio, extra virgin olive oil, yuzu pearls*

CARNE SALADA | 20€

Tartare de carne salada, pickles de légumes  
*Carne salada tartar, pickles vegetables*

## « SECONDO PIATTO »

### MERLUZZO | 33€

Pavé de cabillaud, mousseline de chou-fleur, sauce vierge aux noisettes

*Cod filet, fine cauliflower mousse, virgin hazelnut olive oil*

### BRANZINO | 36€

Filet de bar rôti, risotto aux asperges

*Roasted sea bass, asparagus risotto*

### FARAONA | 36€

Pintade fermière de l'Ain rôtie, truffes et morilles

*Roasted guinea fowl from the Ain, truffles and morels*

### MANZO | 39€

Filet de boeuf, caponata et mousseline de pomme de terre sauce grand mère et raviole à la burrata

*Beef filet, caponata with fine potatoes mousse, home-style sauce with onions and mushrooms served with burrata raviole*

## « PASTA »

PESTO, PEPE, BURRO, POMODORRO <sup>(V)</sup> | 16€

Au pesto, poivre, beurre ou à la tomate

*Pesto, pepper, butter or tomato sauce*

BOLOGNESE | 15€/24€

Spaghetti alla chitarra à la bolognaise de veau accompagnées d'une burrata

*Spaghetti alla chitarra with veal bolognese served with a burrata*

RISETTI AL TARTUFO <sup>(V)</sup> | 20€/29€

Risetti tartufata, prosciutto cotto al tartufo

*Tartufata risetti with truffle ham*

## « RISOTTO »

AL GRANA PADANO | 26€

Risotto cuit dans un bouillon de Grana Padano, chiffonade de Coppa

*Risotto cooked in an old Grana Padano Stock, coppa chiffonade*

ASPARAGO | 32€

Risotto aux asperges, ceviche de lieu jaune, chutney à la rhubarbe et raisin

*Asparagus risotto, pollack ceviche, rhubarb and grape chutney*

## « FORMAGGI »

### DUCATO FORMAGGI | 16 €

Une sélection des meilleurs fromages affinés de Savoie, du Piémont et du val d'Aoste :

Gorgonzola, Fontina, Beaufort, Persillé de Tignes, Tomme...

*A selection of the best ripened cheeses from Savoy, Piedmont and the Aosta Valley: Gorgonzola, Fontina, Beaufort, Persillé de Tignes, Tomme...*

## « DOLCI »

### SELEZIONE DI DOLCI | 13 €

Notre sélection de desserts vous attend sur notre buffet.

*Our dessert selection are waiting for you on our buffet.*

« BAMBINI »  
*Pour les petits uniquement | For Kids Only*

LA PASTA <sup>(V)</sup> | 12 €

Au Beurre, à la Tomate ou au Pesto  
*With Butter, Tomato or Pesto*

— —

PETTO DI POLLO | 14 €

Filet de poulet / *Chicken breast*

Risotto nature, légumes, pâtes au beurre, à la tomate ou au pesto  
*Plain risotto, vegetables, pasta with butter, tomato or pesto*

— —

FILETTO DI SALMONE | 14 €

Filet de saumon / *Salmon filet*

Risotto nature, légumes, pâtes au beurre, à la tomate ou au pesto  
*Plain risotto, vegetables, pasta with butter, tomato or pesto*

— —

DOLCI | 9 €

Desserts du buffet  
*Buffet desserts*

# « LE BEVANDE »

*Les boissons | Drinks*

## EAUX | WATER

*Acqua Chiarra Tranquille ou Agitée*

3€ <sup>(1 L)</sup>

*Acqua Pana*

3€ <sup>(25 cl)</sup> | 6€ <sup>(75 cl)</sup>

*808*

4.5€ <sup>(40 cl)</sup> | 6€ <sup>(75 cl)</sup>

*San Pellegrino*

4.5€ <sup>(50 cl)</sup> | 6€ <sup>(75 cl)</sup>

## BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

*Espresso*

3€

*Décaféiné*

3€

*Café Américano*

3€

*Noisette*

3.5€

*Double Espresso*

5€

*Café au lait*

5€

*Chocolat Chaud*

5€

*Cappuccino*

6€

*Palais des Thés*

5€

*Infusion Menthe Fraîche*

5€