



buonanotte

dal. 1991

“AMORE REGÈ SENZA LEGGE”

ITALIAN PROVERB

Huitres/Oysters

6/\$18, 18/\$36

Menu di San Valentino

Verre de Prosecco / Glass of Prosecco

(à partager/for sharing)

Amuse bouche

Crostino de foccacia, mousse de foie de volaille, oignons caramélisé à la pomme

Foccacia crostino, chicken liver mousse, apple caramelized onions

Antipasti

Champignons King, câpres frits, oignons perlé, marjolaine, miel de truffe, Parmiggiano

King Oyster mushrooms, fried capers, pickled pearl onions, marjoram, truffle honey, Parmiggiano

Vivaneau Vermillon, oignons rouge, chili, gingembre, lime, orange, piments jalapenos

Vermilion Red Snapper, red onions, chili, ginger, lime, orange, pickled jalapenos

Jambon maison, aioli au persil, salsa verde, Armillaire de miel, oignons rouge, Parmiggiano

Prosciutto cotto, parsley aioli, salsa verde, pickled Brown Beech mushrooms, pickled red onions, Parmiggiano

Primi

Bucatini a l'encre de seiche, crevette Argentine, moules, calmars, tomates cerise, Boutargue de Mulet, caviar Mujjol

Squid ink Bucatini, Argentinian red stripe shrimp, mussels, calamari, cherry tomatoes, Red Mullet Bottarga, Mujjol caviar

Secondi

Joue de veau braisé au Barolo, crevettes grillées du B.C, purée de panais, espuma de carottes ancestrales

Barolo braised veal cheeks, grilled B.C prawns, parsnip puré, heirloom carrot spuma

Dolci

Mousse au chocolat noir, sablé, sabayon au Cinzano

Dark chocolate mousse, sablé, Cinzano sabayon

\$120.00 pour/for 2 Menu de couple à partager/ Couples shared menu

(Taxes et service non-inclus / Tax and service not included) menu à la carte aussi disponible/ à la carte menu also available