

BEATRICE

R I S T O R A N T E

GLI ANTIPASTI

POLIPO Pieuvre grillée, sauce Romesco, pommes de terre rattes, onions rouges mariné, olivesverts Grilled octopus, Romesco sauce, fingerling potatoes, pickled red onions, green olives	34	LEGUMI Coeurs d’artichauts et asperges grillés, marmalade d’agrumes et chili, cresson, rondelles d’échalote croustillantes Grilled artichoke hearts and asparagus, chili citrus marmalade, watercress, crispy shallot rings	23
BURRATA Burrata, tomates héritage, croutons frits, olives Marocaines prosciutto di Parma, pousses de basilic Burrata, heirloom tomatoes, fried croutons, Mbroccan olives, prosciutto di Parma, basil sprouts	26	INSALATA DI CAVOLO Chou frisé toscane, vinaigrette au citron et à la menthe, betteraves, fromage de chèvre émietté, noix confites Tuscan kale, lemon mint vinaigrette, beets, crumbled goat cheese, candied nuts	20
TARTARE DI SALMONE Tartare de saumon épicé, couscous au yuzu, jalapeno, avocat, glaçage aux pommes et soya, coriandre, chips de taro Spicy salmon tartar, yuzu couscous, jalapeno, avocado, soy apple glaze, coriander, taro chips	25	COSTOLETTE D’AGNELLO Côtelettes d’agneau marinées classiques Classic marinated lamb chops	36
INSALATA ALLA CESARE Salade césar, petite laitue sucrine, croutonsau brie, prosciutto croustillant, vinaigrette aux câpres et citron Little gem Caesar salad, brie croutons, crispy prosciutto, lemon caper dressing	19	POLPETTE Boulettes de veau, sauce arrabbiata Veal meatballs, arrabbiata sauce	20

I PRIMI PIATTI

RISOTTO Homard, vin blanc, bisque, tomates concassées, persil Lobster, white wine, bisque, crushed tomatoes, parsley	42	TORTELLONI Bajoues de veau braisées, sauce crémeuse aux champignons sauvages Braised veal cheeks, creamy wild mushroom sauce	34
TAGLIOLINO NERO Tagliolino à l'encre de calmar, crevettes, pétoncles, moules, nduja, tomates cerises conflites Squid ink Tagliolino, shrimp, scallops, mussels, nduja, conflit cherry tomatoes	36	GNOCCHI Gnocchi, tomates, basilic Gnocchi, tomato, basil	29
CAVATELLI Cavatelli, champignons sauvages, tomates cerises conflites, truffe, roquette Cavatelli, wild mushroom, confit cherry tomatoes, truffle, arugula	32	SPAGHETTI Spaghetti carbonara, guanciale, Pecorino, poivre noir, jaune d'oeuf Spaghetti carbonara, guanciale, Pecorino, black pepper, egg yolk	29
PAPPARDELLE Sauce tomate, crème, Fior di latte, Parmesan, basilic Tomato sauce, cream, Fior di latte, Parmesan, basil	29		

PESCE

BRAZINO MEDITERRANEO Bar méditerranéen grillé, sauce chimichurri, salade de crabe et de quinoa blanc Grilled Mediterranean sea bass, chimichurri sauce, crab and white quinoa salad	44	GAMBERONI Crevettes géantes grillées, risotto à la fregola, emulsion arrabbiata, sauce aux courgettes et au citron Grilled jumbo shrimp, fregola risotto, arrabbiata emulsion, zucchini lemon salsa	48
SALMONE Saumon Ora King grillé, marinade sucrée et épicée, brocoli chinois, shitake, hummus aux edamames Grilled Ora King Salmon, sweet and spicy marinate, Chinese broccoli, shitake, edamame hummus	42		

LA CARNE

FILETO DI MANZO Filet mignon poêlé, purée de pois verts cassés, champignons cremini rôtis, sauce au porto Filet Pan seared filet mignon, split green pea purée, roasted cremini mushrooms, porto sauce	58	VITELLO Côtelette de veau à la milanaise, roquette, tomates cerises, vinaigrette au vin rouge Veal chop milanese, arugula, cherry tomatoes, red wine vinaigrette	66
BISTECCA AMERICANA Entrecôte 22 oz. grillée, sauce au poivre, relish d’oignons rouges et verts, frites maison Grilled 22 oz. rib steak, peppercorn sauce, red and green onion relish, homemade fries	80	POLLO Paillard de poulet grillé, petite laitue sucrine grillée, tzatziki, tomate, olive, feta, oignons rouges, aneth, citron Grilled chicken paillard, grilled little gem, tzatziki, tomato, olive, feta, red onion, dill, lemon	37

CONTORNI

PATATINE Frites maison Homemade fries	10	RAPINI Rapini épicés Spicy rapini	12
CAVOLFIORE Sauce au curcuma et tahini, grenade, menthe, lime, grains de tournesol grillées Turmeric tahini sauce, pomegranate, mint, lime, roasted sunflower seeds	16	CAVOLETTI Choux de Bruxelles rôties, vinaigrette crémeuse aux raisins secs et aux noix de cajou Roasted Brussel sprouts, creamy raisin and cashew vinaigrette	13