

BEATRICE

R I S T O R A N T E

GLI ANTIPASTI

POLIPO 34 Pieuvre grillée, sauce Romesco, pommes de terre rattes, oignons rouges mariné, olives vertes Grilled Romesco sauce, fingerling potatoes, pickled red onions, green olives	INSALATA DI CAVOLO 20 Chou frisé toscan, 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
BURRATA 26 Burrata, tomates héritage, croûtons frits, olives Marocaines, prosciutto di Parma, pousses de basilic Burrata, heirloom tomatoes, fried croutons, Moroccan olives, prosciutto di Parma, basil sprouts	INSALATA ALLA CESARE 19 Salade césar, petite laitue sucrine, croûtons au brie, prosciutto croustillant, vinaigrette câpres et citron Little gem Caesar salad, brie croutons, crispy prosciutto, lemon caper dressing
COSTOLETTE D'AGNELLO 36 Côtelettes d'agneau marinées classiques (4) Classic marinated grilled lamb chops (4) \$9 par morceaux additonel / per additional piece	POLPETTE DI VITELLO ARRABBIATA 20 Boulettes de veau arrabbiata, parmesan Veal meatballs arrabbiata, parmesan
TARTARE DI SALMONE 25 Tartare de saumon épicié, émulsion de wasabi et tobiko, glaçage au soya et à l'érable, coriandre, chips de taro Spicy salmon tartar, wasabi tobiko émulsion, soy maple glaze, coriander, taro chips	LEGUMI 23 Coeurs d'artichauts et asperges grillés, marmelade d'agrumes et chili, cresson, rondelles d'échalotes croustillantes Grilled artichoke hearts and asparagus, chili citrus marmalade, watercress, crispy shallot rings

I PRIMI PIATTI

TAGLIOLINO NERO 36 Tagliolino à l'encre de calmar, crevettes, pétoncles, moules, nduja, tomates cerises confites Squid ink Tagliolino, shrimp, scallops, mussels, nduja, confit cherry tomatoes	RISOTTO 42 Homard, vin blanc, bisque, tomates concassées, persil Lobster, white wine, bisque, crushed tomatoes, parsley
FETTUCCINE 32 Fettuccine, champignons sauvages, tomates cerises rôties, truffe, demi glace, roquette Fettuccine, wild mushrooms, roasted cherry tomatoes, truffe, demi glace, arugula	MEZZALUNA 34 Mezzaluna, aubergine à la parmigiana, sauce aux tomates confites Eggplant parmigiana mezzaluna, confit tomato sauce
TORTELLONI 34 Bajoues de veau braisées, sauce crémeuse aux champignons sauvages Braised veal cheeks, creamy wild mushroom sauce	GNOCCHI 29 Gnocchi, tomates, basilic Gnocchi, tomato, basil
	PAPPARDELLE 29 Sauce tomates, crème, Fior di latte, Parmesan, basilic Tomato sauce, cream, Fior di latte, Parmesan, basil

PESCE

BRANZINO MEDITERRANEO 44 Bar méditerranéen grillé, sauce chimichurri, salade de crabe et de quinoa blanc Grilled Mediterranean sea bass, chimichurri sauce, crab and white quinoa salad	SALMONE 42 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
GAMBERONI 48 Crevettes géantes grillées, risotto à la fregola, émulsion arrabbiata, sauce aux courgettes et au citron Grilled jumbo shrimp, fregola risotto, arrabbiata émulsion, zucchini lemon salsa	

LA CARNE

FILETO DI MANZO 58 Filet mignon poêlé, pepperonata de poivrons rôtis, pommes de terre rattes, sauce au vin rouge Pan seared filet mignon, roasted pepper pepperonata, fingerling potatoes, red wine sauce	BISTECCA AMERICANA 82 Entrecôte 22 oz. grillée, relish d'oignons rouges et verts, frites maison Grilled 22 oz. rib steak, red and green onion relish, home-made fries
POLLO 37 Paillard de poulet grillé, petite laitue sucrine grillée, labneh, tomates, olives, feta, oignons rouges, aneth, citron Grilled chicken paillard, grilled little gem, labneh, tomato, olive, feta, red onion, dill, lemon	VITELLO MILANESE 66 Côte de veau à la milanaise, roquette, tomates cerises, vinaigrette au vin rouge Veal chop milanese, arugula, cherry tomatoes, red wine vinaigrette

CONTORNI

PATATINE FRITTE FATTE IN CASA 10 Frites maison / Homemade fries	CAVOLETTI 13 Choux de Bruxelles rôtis, vinaigrette crémeuse aux raisins secs et aux noix de cajou Roasted Brussel sprouts, creamy raisin and cashew vinaigrette
CAVOLFIORÉ 16 Sauce au curcuma et tahini, grenade, menthe, lime, graines de tournesol grillées Turmeric tahini sauce, pomegranate, mint, lime, roasted sunflower seeds	RAPINI PICCANTI 12 Rapinis épicés / Spicy rapini