

# BEATRICE

R I S T O R A N T E

## GLI ANTIPASTI

<b>POLIPO</b> 34 Pieuvre grillée, sauce Romesco, pommes de terre rattes, oignons rouges mariné, olives vertes Grilled octopus, Romesco sauce, fingerling potatoes, pickled red onions, green olives	<b>INSALATA DI CAVOLO</b> 20 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
<b>BURRATA</b> 26 Tomates héritage, croutons frits, olives Marocaines, prosciutto di Parma, pousses de basilic Heirloom tomatoes, fried croutons, Moroccan olives, prosciutto di Parma, basil sprouts	<b>INSALATA ALLA CESARE</b> 19 Salade César, petite laitue sucrine, croûtons au brie, prosciutto croustillant, vinaigrette câpres et citron Caesar salad, little gem, brie croutons, crispy prosciutto, lemon caper dressing
<b>COSTOLETTE D'AGNELLO</b> 36 Côtelettes d'agneau marinées classiques (4) Classic marinated grilled lamb chops (4) \$9 par morceaux additonel / per additional piece	<b>POLPETTE DI VITELLO ARRABBIATA</b> 20 Boulettes de veau arrabbiata, Parmigiano Veal meatballs arrabbiata, Parmigiano
<b>TARTARE DI SALMONE</b> 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, cilantro, taro chips	<b>LEGUMI</b> 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

<b>FETTUCCINE</b> 32 Champignons sauvages, tomates cerises rôties, truffe, demi glace, roquette Wild mushrooms, roasted cherry tomatoes, truffle, demi glace, arugula	<b>MEZZALUNA</b> 34 Mezzaluna à l'aubergine, sauce aux tomates confites Eggplant Mezzaluna, confit tomato sauce
<b>PAPPARDELLE</b> 29 Sauce tomates, crème, Fior di latte, Parmigiano, basilic Tomato sauce, cream, Fior di latte, Parmigiano, basil	<b>GNOCCHI</b> 29 Tomates, basilic Tomato, basil
<b>GNUDI</b> 46 Cacio e Pepe, truffe noire fraîche Cacio e Pepe, fresh black truffle	<b>TAGLIOLINO NERO</b> 36 Tagliolino à l'encre de calmar, crevettes, pétoncles, moules, 'nduja, tomates cerises confites Squid ink Tagliolino, shrimp, scallops, mussels, 'nduja, confit cherry tomatoes
<b>RISOTTO</b> 42 Homard, vin blanc, bisque, tomates concassées, persil Lobster, white wine, bisque, crushed tomatoes, parsley	<b>TORTELLONI</b> 34 Bajoues de veau braisées, sauce crémeuse aux champignons sauvages Braised veal cheeks, creamy wild mushroom sauce

## P E S C E

<b>BRANZINO MEDITERRANEO</b> 44 Bar méditerranéen grillé, sauce vierge aux tomates rôties, lentilles braisées Grilled Mediterranean sea bass, roasted tomato sauce vierge, braised lentils	<b>SALMONE</b> 42 Saumon Ora King poêlé, marinade sucrée et épicée, brocoli chinois, shitake, hummus aux edamames Pan seared Ora King Salmon, sweet and spicy marinade, Chinese broccoli, shitake, edamame hummus
<b>GAMBERONI</b> 48 Crevettes géantes grillées, risotto à la fregola, émulsion arrabbiata, salsa aux courgettes et au citron Grilled jumbo shrimp, fregola risotto, arrabbiata émulsion, zucchini lemon salsa	

## L A C A R N E

<b>FILETO DI MANZO</b> 58 Filet mignon poêlé, pepperonata, pommes de terre rattes, sauce au vin rouge Pan seared filet mignon, pepperonata, fingerling potatoes, red wine sauce	<b>BISTECCA AMERICANA</b> 82 Entrecôte 22 oz. grillée, relish d'oignons rouges et verts, frites maison Grilled 22 oz. rib steak, red and green onion relish, homemade fries
<b>POLLO</b> 44 Demi-poulet biologique rôti, sauce à la sauge citronnée, purée de pommes de terre, asperges Roasted organic half chicken, lemon sage sauce, mashed potatoes, asparagus	<b>VITELLO MILANESE</b> 66 Côte de veau à la milanaise, roquette, tomates cerises, vinaigrette au vin rouge Veal chop milanese, arugula, cherry tomatoes, red wine vinaigrette

## C O N T O R N I

<b>PATATINE FRITTE FATTE IN CASA</b> 10 Frites maison / Homemade fries	<b>CAVOLETTI</b> 13 Choux de Bruxelles rôtis, vinaigrette crémeuse aux raisins secs et aux noix de cajou Roasted Brussel sprouts, creamy raisin and cashew vinaigrette
<b>BROCCOLI</b> 15 Brocoli rôti doux et épicé, sauce aux arachides, bacon Roasted sweet and spicy broccoli, peanut sauce, bacon	<b>RAPINI PICCANTI</b> 12 Rapinis épicés / Spicy rapini