

BEATRICE

R I S T O R A N T E

GLI ANTIPASTI

POLIPO

Pieuvre grillée, sauce Romesco, pommes de terre rattes, oignons rouges mariné, olives vertes
Grilled octopus, Romesco sauce, fingerling potatoes, pickled red onions, green olives

BURRATA

Tomates héritage, croutons frits, olives Marocaines, prosciutto di Parma, pousses de basilic
Heirloom tomatoes, fried croutons, Moroccan olives, prosciutto di Parma, basil sprouts

COSTOLETTE D'AGNELLO

Côtelettes d'agneau marinées classiques (4)
Classic marinated grilled lamb chops (4)
\$9 par morceaux additonel / per additional piece

TARTARE DI SALMONE

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



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

INSALATA ALLA CESARE

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

POLPETTE DI VITELLO ARRABBIATA

Boulettes de veau arrabbiata, Parmigiano
Veal meatballs arrabbiata, Parmigiano



LEGUMI

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

FETTUCCINE

Champignons sauvages, tomates cerises rôties, truffe, demi glace, roquette
Wild mushrooms, roasted cherry tomatoes, truffle, demi glace, arugula



PAPPARDELLE

Sauce tomates, crème, Fior di latte, Parmigiano, basilic
Tomato sauce, cream, Fior di latte, Parmigiano, basil

GNUDI

Cacio e Pepe, truffe noire fraîche
Cacio e Pepe, fresh black truffle

RISOTTO

Homard, vin blanc, bisque, tomates concassées, persil
Lobster, white wine, bisque, crushed tomatoes, parsley



MEZZALUNA

Mezzaluna à l'aubergine, sauce aux tomates confites
Eggplant Mezzaluna, confit tomato sauce



GNOCCHI

Tomates, basilic
Tomato, basil

TAGLIOLINO NERO

Tagliolino à l'encre de calmar, crevettes, pétoncles, moules, 'nduja, tomates cerises confites
Squid ink Tagliolino, shrimp, scallops, mussels, 'nduja, confit cherry tomatoes

TORTELLONI

Bajoues de veau braisées, sauce crémeuse aux champignons sauvages
Braised veal cheeks, creamy wild mushroom sauce

P E S C E

BRANZINO MEDITERRANEO

Bar méditerranéen grillé, sauce vierge aux tomates rôties, lentilles braisées
Grilled Mediterranean sea bass, roasted tomato sauce vierge, braised lentils

GAMBERONI

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

SALMONE

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

L A C A R N E

FILETO DI MANZO

Filet mignon poêlé, pepperonata, pommes de terre rattes, sauce au vin rouge
Pan seared filet mignon, pepperonata, fingerling potatoes, red wine sauce

POLLO

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

BISTECCA AMERICANA

Entrecôte 22 oz. grillée, relish d'oignons rouges et verts, frites maison
Grilled 22 oz. rib steak, red and green onion relish, homemade fries

VITELLO MILANESE

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



PATATINE FRITTE FATTE IN CASA

Frites maison / Homemade fries

BROCCOLI

Brocoli mariné à l'harissa, labneh à la feta et aux courgettes
Harissa marinated broccoli, zucchini and feta labneh



CAVOLETTI

Choux de Bruxelles rôtis, vinaigrette crémeuse aux raisins secs et aux noix de cajou
Roasted Brussel sprouts, creamy raisin and cashew vinaigrette



RAPINI PICCANTI

Rapinis épicés / Spicy rapini



VEGAN



VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN