

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 octopus, Romesco sauce, fingerling potatoes, pickled red onions, green olives	INSALATA DI CAVOLO 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
BURRATA 26 Tomates mûres sur vigne, croustons frits, olives Marocaines, prosciutto di Parma, pousses de basilic Vine ripened tomatoes, fried croutons, Moroccan olives, prosciutto di Parma, basil sprouts	INSALATA ALLA CESARE 20 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
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 21 Boulettes de veau arrabbiata, Parmigiano, polenta Veal meatballs arrabbiata, Parmigiano, polenta
TARTARE DI SALMONE 26 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	LEGUMI 25 Coeurs d'artichauts et champignons eryngii grillés, marmelade d'agrumes et chili, cresson, rondelles d'échalotes croustillantes Grilled artichoke hearts and king eryngii mushrooms, chili citrus marmalade, watercress, crispy shallot rings

I PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE 30 Sauce tomates, crème, Fior di latte, Parmigiano, basilic Tomato sauce, cream, Fior di latte, Parmigiano, basil	MEZZALUNA 34 Mezzaluna à l'aubergine, sauce aux tomates confites Eggplant Mezzaluna, confit tomato sauce
CHITARRA AMATRICIANA 34 Guanciale, oignon rouge, tomates, Pecorino Guanciale, red onion, tomato, Pecorino	FETTUCINE 44 Cacio e Pepe, truffe noire fraîche Cacio e Pepe, fresh black truffle
TORTELLONI 36 Bajoues de veau braisées, sauce crémeuse aux champignons sauvages Braised veal cheeks, creamy wild mushroom sauce	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
CAVATELLI 34 Champignons sauvages, tomates cerises rôties, truffe, demi glace, roquette Wild mushrooms, roasted cherry tomatoes, truffle, demi glace, arugula	RISOTTO 42 Homard, vin blanc, bisque, tomates concassées, persil Lobster, white wine, bisque, crushed tomatoes, parsley

PESCE

BRANZINO MEDITERRANEO 44 Bar méditerranéen grillé, sauce vierge aux tomates rôties, lentilles braisées Grilled Mediterranean sea bass, roasted tomato sauce vierge, braised lentils	SALMONE 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
GAMBERONI 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	

LA CARNE

FILETO DI MANZO 60 Filet mignon poêlé, pepperonata, pommes de terre rattes, sauce au vin rouge Pan seared filet mignon, pepperonata, fingerling potatoes, red wine sauce	BISTECCA AMERICANA 89 Entrecôte 22 oz. grillée, tomates cerises rôties, oignons grillés Grilled 22 oz. rib steak, roasted cherry tomatoes, grilled onions
POLLO 44 Demi-poulet biologique rôti, sauce à la sauge citronnée, courge poivrée rôtie, asperges Roasted organic half chicken, lemon sage sauce, roasted acorn squash, asparagus	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 14 Choux de Bruxelles rôtis, vinaigrette crémeuse aux raisins secs et aux noix de cajou Roasted Brussel sprouts, creamy raisin and cashew vinaigrette
BROCCOLI 14 Brocoli mariné à l'harissa, labneh à la feta et aux courgettes Harissa marinated broccoli, zucchini and feta labneh	RAPINI PICCANTI 12 Rapinis épiciés / Spicy rapini