

BEATRICE

R I S T O R A N T E

GLI ANTIPASTI

| | | | |
|---|----|--|----|
| BURRATA Tomates mûres sur vigne rôties, pesto au basilic, prosciutto di Parma Roasted vine ripe tomatoes, basil pesto, prosciutto di Parma | 28 | INSALATA DI CAVOLO Salade de chou frisé et de choux de Bruxelles, vinaigrette au tahini et au cidre de pomme, noix de pécan sucrées, feta Kale and Brussel sprout salad, tahini and apple cider vinaigrette, candied pecans, feta | 22 |
| POLPO Pieuvre grillée, sauce Romesco, pommes de terre rattes, oignons rouges mariné, olives vertes Grilled octopus, Romesco sauce, fingerling potatoes, pickled red onions, green olives | 36 | 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 | 24 |
| TEMPURA DI GAMBERI Crevettes tempura, mayonnaise épicée (4) Shrimp tempura, spicy mayonnaise (4) 7\$ par morceau additionnel / 7\$ per additional piece | 28 | LEGUMI Coeurs d'artichauts et champignons eryngii grillés, marmelade d'agrumes et chili, frisée, rondelles d'échalotes croustillantes Grilled artichoke hearts and king eryngii mushrooms, chili citrus marmalade, frisée, crispy shallot rings | 26 |
| CARPACCIO DI MANZO Carpaccio de boeuf, huile d'olive truffée, roquette, Parmigiano Beef carpaccio, truffled olive oil, arugula, Parmigiano | 30 | TARTARE DI SALMONE Tartare de saumon épicé, 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, micro cilantro, taro chips | 28 |
| POLPETTE DI VITELLO ARRABBIATA Boulettes de veau arrabbiata, Parmigiano, polenta Veal meatballs arrabbiata, Parmigiano, polenta | 22 | | |

I PRIMI PIATTI

| | | | |
|---|----|---|----|
| PAPPARDELLE Sauce tomates, crème, Fior di latte, Parmigiano, basilic Tomato sauce, cream, Fior di latte, Parmigiano, basil | 33 | MEZZALUNA Mezzaluna à l'aubergine, sauce aux tomates confites Eggplant Mezzaluna, confit tomato sauce | 34 |
| TORTELLONI Bajoues de veau braisées, sauce crémeuse aux champignons sauvages Braised veal cheeks, creamy wild mushroom sauce | 40 | TAGLIOLINO NERO Homard, crevettes, moules, vin blanc, bisque, tomates concassées, persil Lobster, shrimp, mussels, white wine, bisque, crushed tomatoes, parsley | 58 |
| CAVATELLI Champignons sauvages, tomates cerises rôties, truffe, demi glace, roquette Wild mushrooms, roasted cherry tomatoes, truffle, demi glace, arugula | 34 | SPAGHETTI Cacio e Pepe, truffe noire fraîche Cacio e Pepe, fresh black truffle | 44 |
| FETTUCCINI Pesto d'épinards et basilic, fromage straciatella, pistaches grillées Spinach and basil pesto, straciatella cheese, toasted pistachios | 36 | RISOTTO Tomates jaunes, asperges, calamars grillés marinés au 'Nduja, zeste de citron Yellow tomatoes, asparagus, 'Nduja marinated grilled calamari, lemon zest | 39 |

PESCE

| | | | |
|--|----|---|----|
| BRANZINO MEDITERRANEO Bar méditerranéen grillé, oignon cipollini confit, épinards sautés, sauce pistache Grilled Mediterranean sea bass, confit cipollini onion, sautéed spinach, pistachio salsa | 48 | GAMBERONI Crevettes géantes grillées, bisque crémeuse, asperges, purée de pommes de terre au homard truffée Grilled jumbo shrimp, creamy bisque, asparagus, truffled lobster mashed potatoes | 54 |
| TONNO Thon saisi au sésame, avocat écrasé, coriandre et émulsion de chipotle, fenouil et poussière d'orange Sesame seared tuna, smashed avocado, coriander, chipotle emulsion, fennel and orange dust | 56 | BRANZINO CILENO MARINATO AL MISO Bar chilien mariné au miso, brocoli noirci, purée de chou-fleur Miso marinated Chilean sea bass, charred broccoli, cauliflower purée | 62 |

LA CARNE

| | | | |
|--|----|---|----|
| FILETO DI MANZO Filet mignon poêlé, sauce au vin rouge, pommes de terre Yukon Gold rôties Pan seared filet mignon, red wine sauce, roasted Yukon Gold potatoes | 68 | BISTECCA AMERICANA Entrecôte de 24 oz grillée, émulsion à l'ail, laitue sucrine grillée, tomates cerises rôties Grilled 24oz rib steak, garlic emulsion, grilled little gem, roasted cherry tomatoes | 98 |
| POLLO Suprême de poulet grillé, sauce au vin blanc et au citron, asperges, poivrons rouges, oignons caramélisés Grilled chicken supreme, white wine lemon sauce, asparagus, red peppers, caramelized onions | 42 | VITELLO MILANESE Côte de veau à la milanaise, roquette, tomates cerises, vinaigrette au vin rouge Veal chop milanese, arugula, cherry tomatoes, red wine vinaigrette | 68 |
| | | COSTOLETTE D'AGNELLO Côtelettes d'agneau marinées classiques (4) Classic marinated grilled lamb chops (4) \$12 par morceau additionnel / per additional piece | 48 |

CONTORNI

| | | | |
|--|----|---|----|
| PATATINE FRITTE FATTE IN CASA Frites maison / Homemade fries | 10 | CAVOLETTI Choux de Bruxelles rôtis, vinaigrette crémeuse aux raisins secs et aux noix de cajou Roasted Brussel sprouts, creamy raisin and cashew vinaigrette | 14 |
| RAPINI PICCANTI Rapinis épicés / Spicy rapini | 14 | | |