

ANTIPASTI / ENTRÉES

SÉLECTION D'HUÎTRES FRAÎCHES, SAUCE MIGNONNETTE (DOUZAINES)
45

PÉTONCLES DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE POÊLÉES, PANCETTA
CROUSTILLANTE, HARICOTS CANNELLINI, BALSAMIQUE
38

CARPACCIO EMILIANO, FINES TRANCHES DE FILET DE BŒUF EN CROÛTE
DE POIVRE ARROSÉES D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, JUS DE CITRON,
MAYONNAISE À LA TRUFFE, PARMIGIANO REGGIANO VIEILLI
29

CRUDO DE THON, VINAIGRETTE PUTTANESCA, CEL DE BASILIC
36

LÉGUMES RACINES GLACÉS ENROBÉS DE MIEL, GARNIS DE RICOTTA ET
DE PACANES GRILLÉES
35

PAIN TOSCAN GRILLÉ, TARTINADE D'AVOCAT, JAMBON IBÉRIQUE,
BURRATA, MIEL, PIMENTS FRAIS, RÉDUCTION BALSAMIQUE
31

ANTIPASTI GOURMET

FOIE GRAS POÊLÉE AVEC RÉDUCTION DE BALSAMIQUE VIEILLIE (25 ANS)
ET CERISES MACÉRÉES
34

ANTIPASTO L'OSSO

ASSIETTE DÉGUSTATION

BURRATINA, AGNEAU GRILLÉ, CREVETTE GRILLÉE,
CRUDO DE THON, PIEUVRE TUNISIENNE GRILLÉE
1 PER/ 45 2 PER/ 80

PIEUVRE GRILLÉE, OIGNONS ROUGES, SALADE DE LÉGUMINEUSES,
CORIANDRE FRAÎCHE
32

INSALATA / SALADES

SALADE D'ENDIVES, RADICCHIO ET FENOUIL, VINAIGRETTE À LA
MOUTARDE À L'ANCIENNE, NOIX, FROMAGE DE GORGONZOLA
22

SALADE DE POIRES, LÉGUMES VERTS AMERS, GORGONZOLA ÉMIETTÉ,
PACANES GRILLÉES, GRENADE
24

SALADE MONACO; FENOUIL, ORANGES, ROQUETTE ET AMANDES GRILLÉES
DANS UNE VINAIGRETTE AUX AGRUMES
21

PÂTES

PÂTES FRAÎCHES DU JOUR (PRIX DU MARCHÉ)

RAVIOLIS DE JARRET DE VEAU BRAISÉ, CRÈME DE PARMESAN, JUS DE
BRAISAGE, GARNIS DE GREMOLATA FRAÎCHE
34

RAVIOLI FARCIS D'UN MÉLANGE DE CHAMPIGNONS PARFUMÉS À LA
TRUFFE NOIRE, BOUILLON DE CHAMPIGNONS, FROMAGE GRANA PADANO
34

CAVATELLI À LA SAVEUR DU JOUR
29

LINGUINE VONGOLE, AIL, ANCHOIS, PIMENTS,
VIN BLANC, CHAPELURE ASSAISONNÉE
38

TAGLIOLINI FRAIS PESCATORE, QUEUE DE HOMARD CANADIEN,
CREVETTES, PALOURDES, SAUCE TOMATE AVEC DE L'HUILE ÉPICÉE CALABRAISE
54

RISOTTOS

RISOTTO AVEC QUEUE DE HOMARD, CREVETTES, POIS VERTS,
SAFRAN, GARNI DE PERSIL ET D'HUILE DE CITRON

49

RISOTTO RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SHITAKE, KING, CRIMINI,
ASPERGES, PARMIGIANO REGGIANO

39

PLATS CLASSIQUES DU CHEF

OSSO BUCO DE JARRET DE VEAU DE LAIT BRAISÉ PENDANT PLUS DE TROIS
HEURES, SERVI AVEC UN RISOTTO À LA MILANAISE GARNI DE
GREMOLATA FRAÎCHE

50

POULET RÔTI AL MATTONE, CUIT DANS UNE POÊLE EN FONTE,
POMMES DE TERRE RÔTIES, AIL FRAIS, ROMARIN

38

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE PISTACHE, ZESTE DE CITRON ET LIME,
MENTHE, SAUCE AU JUS NATUREL

59

PESCE / POISSON

ARRIVÉE FRAÎCHE DU JOUR (PRIX DU MARCHÉ)

BAR DE MÉDITERRANÉE, ARTICHAUT CROUSTILLANT,
CÂPRES, PIGNONS DE PIN GRILLÉS

49

BŒUF
SIGNATURE L'OSSO

ORIGINE DE LA VIANDE :
USDA, ARGENTIN, ET ANGUS CERTIFIÉ

MÉTHODE DE VIEILLISSEMENT :
ENVIRONNEMENT HUMIDE ET SEC POUR UN MAXIMUM
DE 45 JOURS

MÉTHODE DE CUISSON :
FONTE, GRIL À HAUTE TEMPÉRATURE

MAÎTRE DE LA VIANDE :
RENATO FERRANTE, PROPRIÉTAIRE/CHEF EXÉCUTIF

SÉLECTION DE BŒUF SIGNATURE
L'OSSO

FILET MIGNON
COUPE JUNIOR - 6 ONCES | 55
COUPE RÉGULIÈRE - 10 ONCES | 75

FAUX-FILET DÉSOSSÉ
12 ONCES | 70
18 ONCES | 90
24 ONCES | 110

BISTECCA FIORENTINA
STEAK À DÉCOUPER (DEUX À QUATRE PERSONNES)
36 OUNCES | 145

DESSERTS

TIRAMISU L'OSSEO

14

DUO SEMIFREDDO: NOISETTE ET PISTACHE

13

TARTE POIRE ET RICOTTA

14

FONDANT AU CHOCOLAT, SERVI AVEC CRÈME GLACÉE À LA VANILLE
(FRAÎCHEMENT CUIT - 10 MINUTES)

16

FONDANT AUX PISTACHES, SERVI AVEC CRÈME GLACÉE À LA
VANILLE

15

CRÈME BRÛLÉE INFUSÉE AU FRANGELICO

13

GÂTEAU AU FROMAGE FRAMBOISE-CHOCOLAT AU LAIT, AVEC
PACANES ET CARAMEL SALÉ

14

SORBET

MANGUE, FRAMBOISE, OU CITRON

11