

## *ANTIPASTI / ENTRÉES*

---

SÉLECTION D'HUÎTRES FRAÎCHES, SAUCE MIGNONNETTE (DOUZAINÉ)  
44

PÉTONCLES DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE POÊLÉES, PANCETTA  
CROUSTILLANTE, HARICOTS CANNELLINI, BALSAMIQUE  
36

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, SÉLECTION DU JOUR, VINAIGRETTE PUTTANESCA, GEL DE  
BASILIC  
33

LÉGUMES RACINES GLACÉS ENROBÉS DE MIEL, GARNIS DE RICOTTA ET  
DE PACANES GRILLÉES  
21

BURRATA IMPORTÉE SERVIE AVEC DES TOMATES CERISES ET UN PESTO  
DE BASILIC AUX NOISETTES  
29

## *ANTIPASTI GOURMET*

---

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

BURRATA À LA TRUFFE NOIRE FRAÎCHE, HUILE D'OLIVE TOSCANE,  
JAMBON IBÉRIQUE FINEMENT TRANCHÉ  
45

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

## *INSALATA / SALADES*

---

SALADE DE BETTERAVES, VINAIGRETTE AUX AGRUMES, NOIX, GEL DE LIME,  
FROMAGE DE CHÈVRE FLAMBÉ  
17

SALADE DE POIRES, LÉGUMES VERTS AMERS, GORGONZOLA ÉMIETTÉ,  
PACANES GRILLÉES, GRENADE  
19

SALADE MONACO; FENOUIL, ORANGES, ROQUETTE ET AMANDES GRILLÉES  
DANS UNE VINAIGRETTE AUX AGRUMES  
19

## *PÂTES*

---

### **PÂTES FRAÎCHES DU JOUR (PRIX DU MARCHÉ)**

MEZZELUNE FARCIS DE BURRATA, RICOTTA ET FROMAGE PARMIGIANO,  
DANS UNE SAUCE DE PANCETTA, PISTACHE, BEURRE ET SAUGE  
32

RAVIOLI FARCIS D'UN MÉLANGE DE CHAMPIGNONS PARFUMÉS À LA  
TRUFFE NOIRE, BOUILLON DE CHAMPIGNONS, FROMAGE GRANA PADANO  
32

GNOCCHIS DE RICOTTA DANS UNE SAUCE TOMATE SAN MARZANO,  
BASILIC FRAIS ET BURRATA IMPORTÉE  
26

MEZZI RIGATONI DANS UN RAGOÛT DE VEAU BLANC, FROMAGE  
PECORINO, CHAPELURE GRILLÉE ASSAISONNÉE, NOIX DE PIN  
29

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

## *RISOTTOS*

---

RISOTTO AU CRABE D'ALASKA, CREVETTES, POIS VERTS, SAFRAN,  
GARNI DE PERSIL ET D'HUILE DE CITRON

42

OPTION VÉGÉTARIENNE DU JOUR DU CHEF RENATO  
PM

## *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

48

CÔTELETTE DE VEAU DE LAIT CENTRALE, OIGNONS CROUSTILLANTS,  
SAUCE AU VIN ROUGE FORTIFIÉ

68

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

54

## *PESCE / POISSON*

---

### **ARRIVÉE FRAÎCHE DU JOUR (PRIX DU MARCHÉ)**

MORUE NOIRE EN CROÛTE DE CÈPES, PURÉE DE POMMES DE TERRE  
YUKON GOLD, RÉDUCTION DE PORTO

46

THON AHI EN CROÛTE DE SÉSAME, SAUCE SOYA, GINGEMBRE ET  
PONZU

51

*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 | 48  
COUPE RÉGULIÈRE - 10 ONCES | 65

FAUX-FILET DÉSOSSÉ  
12 ONCES | 52  
18 ONCES | 77  
24 ONCES | 95

BISTECCA FIORENTINA  
STEAK À DÉCOUPER (DEUX À QUATRE PERSONNES)  
36 OUNCES | 130

## *DESSERTS*

---

TIRAMISU L'OSSO

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