

# IMPASTO

FOCACCIA - 5 -  
Pain focaccia, huile d'olive

OLIVE MARINATE - 7 -  
Olives marinées

.

BURRATINA E SOPRESSATA TOSCANA - 22 -  
Burratina, sopressata toscane, légumes du QC

BARBABIETOLA E MELONE - 16 -  
Bettes, cantaloup, framboises, mizuna, feuilles de tangerines

CRUDO DI PESCE PER DUE - 34 / 2 personnes -  
Turbot de Gaspé cru pour 2, salsa de tomates, concombres & échalottes, menthe, estragon

FRAGOLE E FINOCCHIO - 14 -  
Fraises, rabioles, fenouil, oignons nouveaux, vinaigrette balsamique blanc

ANTIPASTO MISTO - 19 -  
3 Charcuteries maison, 1 fromage, condiments

.

GNOCCHI DI RICOTTA - 23 -  
Sauce tomate & basilic, parmesan reggiano

PACCHERI CODA DI BUE - 33 -  
Queue de bœuf braisée, gremolata, parmesan reggiano

TONNARELLI AGLIO E OLIO CON BOTTARGA - 29 -  
Saffron, ail, huile d'olive, bottarga

BOTTONI PESTO ALLA TRAPANESE - 25 -  
Farçis de ricotta & parmesan reggiano, pesto de tomates, amandes, basilic, ail & pecorino

.

SGOMBRO - 31 -  
Maquereau, beurre de carottes, oignons nouveaux, champignons

AGNELLO - 36 -  
Agneau de la ferme MacAllen, purée de noix de pin, carottes, kale toscan, jus à la figue

.

MENU POUR LA TABLE  
4 Services à partager  
- 80 \ pers. -

# IMPASTO

FOCACCIA - 5 -  
Focaccia bread, olive oil

OLIVE MARINATE - 7 -  
Marinated olives

.

BURRATINA E SOPRESSATA TOSCANA - 22 -  
Burratina, tuscan sopressata, QC greens

BARBABIETOLA E MELONE - 16 -  
Beets, cantaloupe, raspberries, mizuna, tangerine leaves

CRUDO DI PESCE PER DUE - 34 / 2 people -  
Raw Gaspé turbot for 2, tomato, cucumber & shallot salsa, mint, tarragon

FRAGOLE E FINOCCHIO - 14 -  
Strawberries, tokyo turnips, fennel, spring onions, white balsamic vinaigrette

ANTIPASTO MISTO - 19 -  
3 Homemade charcuteries, 1 cheese, condiments

.

GNOCCHI DI RICOTTA - 23 -  
Tomato & basil sauce, parmigiano reggiano

PACCHERI CODA DI BUE - 33 -  
Braised oxtail, gremolata, parmigiano reggiano

TONNARELLI AGLIO E OLIO CON BOTTARGA - 29 -  
Saffron, garlic, olive oil, bottarga

BOTTONI PESTO ALLA TRAPANESE - 25 -  
Stuffed with ricotta & parmigiano reggiano, tomatoes, almond, basil, garlic & pecorino pesto

.

SGOMBRO - 31 -  
Mackerel, carrot butter, new onions, chanterelles

AGNELLO - 36 -  
Lamb from MacAllen farms, pine nut puree, carrots, tuscan kale, fig jus

.

MENU FOR THE TABLE  
4 Courses to share  
- 80 \ pers. -