

VICTORIA

Spadellata di vongole

Poêlée de palourdes flambées au vin blanc,
ail, persil et sauce tomate épicée.
*Pan-Seared Clams flambéed whith white wine,
garlic, parsley, and spicy tomato broth.*

Vitello tonnato

Veau façon tonnato traditionnelle.
Traditional Vitello Tonnato.

Tonno rosso

Thon rouge façon sashimi, germes de wasabi,
émulsion de sésame, cébette et tobiko.
*Bluefin tuna sashimi with wasabi sprouts,
sesame emulsion, scallions and tobiko.*

Parmigiana Arrotolata

Rouleau d'aubergine, sauce tomate,
mozzarella et parmesan.
*Eggplant Rollatini with tomato sauce,
mozzarella, and Parmesan.*

Tagliolini al caviale e champagne

Tagliolini frais à la crème, sauce champagne
et 30g de caviar Baerie d'origine France.
*Fresh Tagliolini with cream, champagne sauce,
and 30g of Baerie caviar from France.*

Tomahawk

Tomahawk du chef d'environ 1,3kg
Chef's Tomahawk Steak approx. 1.3kg.

Branzino selvaggio

Bar sauvage au four à l'huile d'olive extra-vierge.
Whole Roasted Wild Sea Bass with extra virgin olive oil.

Purée

Purée de pommes de terre maison.
Homemade mashed potatoes.

Insalata sucrine

Salade sucrine.
Sucrine lettuce.

SUPP. CAVIALE E TARTUFO

Supplément caviar et truffe / Supplement Caviar & Truffle

Caviale ,
Supplément caviar.
Caviar supplement.

30

Tartufo ,
Supplément truffe.
Truffle supplement.

30

Tiramisu della nonna

Tiramisu classique
Tiramisu Classice

Pain perdu

Pain perdu traditionnel
Classic Pain Perdu