

Stimato cliente,

*Nel “Anno Domini” compriamo prodotti di prima qualità,
i quali sono preparati con accuratezza per una massima soddisfazione.*

*Offriamo un’ottima selezione di vini spagnoli, italiani e francesi,
così come aperitivi, liquori, cognac, ecc... di marche prestigiose.*

*Jacques Truyol e il suo gruppo la ringraziano per la sua visita
e faranno tutto il possibile per compiacerla.*

Buon appetito!

Una carta con gli allergeni contenuti è a vostra disposizione

Per cominciare raccomandiamo, come aperitivo:

Kir 3,80

Liquore di ribes nero con vino bianco

Kir Royal 4,50

Liquore di ribes nero con spumante

Kir Anno Domini 7,95

Liquore di ribes nero con champagne

Le nostre zuppe casalinghe

Zuppa di cipolla gratinata alla lionese 6,25

Crema d’asparagi verdi con ciuffetto di panna 5,95

Crema d’aragosta con ciuffetto di panna e caviale 8,95

IVA compresa

Bruschetta caprese (4 unità) 2,90
Bruschette con pomodoro, aglio e basilico,
gratinate con mozzarella e cosparse d'origano

Panino croccante ripieno di burro all'aglio 2,50

Panino con aioli (maionese all'aglio) 1,85

Panino e burro 1,25

Le Insalate

Insalata variata 10,10
Composizione d'insalate diverse con verdure, tonno e uova sode,
condita con una salsa speciale della casa

Insalata Caprese 8,25
con mozzarella originale italiana

Insalata Brasilia 11,10
Composizione d'insalate diverse con cuore di palma,
chicchi di mais dolce, code di gamberi, striscioline di mango e uova sode.
Condita con una salsa speciale della casa

Insalata con fegatini di pollo 8,75
Foglie d'insalate diverse, funghi orecchioni con aglio e prezzemolo,
fegatini di pollo saltati e sugo all'aceto di xeres

Insalata Lucullus 14,20
Foglie d'insalate diverse e valerianella
con un medaglione di foie gras in padella,
funghi porcini saltati con pinoli, uova di quaglie e pomodorini ciliegia

Antipasti freddi

Salmones norvegese affumicato 13,10
con salsa di rafano alla panna e pane tostato

Mousse d'avocado con code di gamberi 12,90
salsa rosa e pane tostato

Carpaccio di filetto di manzo 12,90
con olio d'oliva vergine, scaglie di grana,
sedano e funghi champignon freschi

Bresaola della Valtellina 13,10
con scaglie di grana, rucola e pomodorini ciliegia

Foie gras d'anatra mi-cuit 15,25
con bouquet d'insalate, cotognata e pane tostato

<p><i>Con il Foie, freddo o caldo, raccomandiamo un bicchiere di:</i> <i>“Noe Pedro Ximénez molto vecchio 30 anni” 7,50</i> <i>“Sauternes - Bordeaux” 6,50</i></p>
--

Antipasti caldi

Foie fresco al Pedro Ximénez 16,25
Medaglioni di fegato d'anatra fresco in padella
sopra sfogliata e un letto di mela confettata,
salsa di xeres Pedro Ximénez dolce e scalogni, ventaglio d'insalate

Camembert fritto (5 unità) con confettura di mirtilli 8,10
ventaglio d'insalate

<i>Lumache alla “bourguignonne”</i>	6 lumache	9,10
<i>ripiene di burro all'aglio</i>	9 lumache	13,40
<i>secondo una ricetta personale</i>	12 lumache	17,90

Cozze alla provenzale 10,95
gratinate con burro all'aglio e prezzemolo

Punte d'asparagi verdi 12,20
con una salsa di salmone affumicato, guarnite di strisce e caviale di salmone

La Pasta

Pasta italiana di prima qualità con saporite salse

*Spaghetti Mare e Monti 10,25
con gamberi, funghi porcini e champignon*

*Spaghetti Frutti di Mare 12,50
con pomodoro, calamaretti, gamberi, pettine e cozze*

Tagliatelle alla panna con funghi porcini e tartufo 12,75

*Tagliatelle al salmone e gamberi 11,75
in salsa di panna con aneto*

*Tagliatelle alla boscaiola 10,25
con funghi champignon, porri, piselli,
pancetta affumicata e panna*

*Penne rigate "Anno Domini" 10,25
in salsa di pomodoro
con carne di vitello, peperoni, champignon, cipolla e aglio*

*Tortelloni alle noci e tartufo 11,10
ripieni di ricotta e spinaci,
in salsa di panna con noci e profumo di tartufo*

Dal Mare

Tutti i pesci sono freschi, di prima qualità

*Filetti di sogliola allo spumante 18,25
in salsa con gamberi e funghi champignon freschi*

*Filetti di sogliola ripieni di mousse di salmone 19,25
in salsa all'aneto con strisce di salmone affumicato*

*Filetto di rombo chiodato al sidro 20,95
con giuliana di porri*

*Filetto di branzino alla piastra 19,95
con una salsa leggera di senape à l'ancienne*

*Filetto di branzino con la sua salsa preferita 19,95
(spumante, sidro o aneto)*

*Filetto di branzino alla piastra con sale Maldon 19,50
e olio d'oliva vergine al basilico*

*Potpourri del mare 21,95
Filetti di pesci freschi, calamaretti, gamberone e capesanta
in salsa leggera all'aneto e profumo di Pernod*

*Gamberoni alla provenzale 19,40
Code di gamberoni con pomodoro, aglio e fine erbe*

*Gamberoni "Orientali" 19,95
Code di gamberoni in salsa al curry con frutta e cocco grattugiato*

Anatra

Magret 16,25

Petto d'anatra alla griglia con sugo all'aceto di lamponi e miele

Anatra all'arancia 15,50

Confit 15,75

Coscia d'anatra confit, confettura di mirtilli

Agnello

Carré d'agnello arrosto 19,95

con crosta di senape di Dijon e sugo al timo

La Specialità

Sfogliata con animelle d'agnello 19,95

in salsa di panna con morchelle

Vitello

Scaloppine al marsala con mela 15,75

Scaloppine alla panna con funghi champignon freschi 15,75

Scaloppine alla valdostana 16,25

Medaglioni di filetto di vitello 23,25

in salsa al cognac con funghi porcini

Manzo

Stroganoff "de Luxe" 18,25

*Striscioline di filetto alla panna e profumo di tartufo
con funghi di bosco e champignons freschi*

Filetti mignon 18,75

con salsa al pepe verde e bearnese

Filetto in salsa al cognac con funghi champignon freschi 18,75

Filetto con salsa al balsamico 18,50

Filetto al pepe verde 18,50

Filetto con salsa bearnese 18,75

Filetto con salsa al roquefort originale 18,75

Filetto con burro Maître d'Hôtel 17,95

Medaglioni di filetto con salsa ai finferli (gallinacci) 21,50

Medaglioni di filetto con salsa ai funghi porcini 20,95

Tournedos Anno Domini 22,50

*con un medaglione di fegato d'anatra in padella
e salsa al oporto con tartufo*

Maiale

Medaglioni di filetto di maiale con salsa ai finferli (gallinacci) 15,75

Medaglioni di filetto di maiale "Normandia" 14,50

con salsa alle mele e al Calvados

Il Formaggio

Tre formaggi francesi con noci 7,50

Cinque formaggi francesi con noci 9,95

Dessert

Con i dessert raccomandiamo un bicchiere di:

“Moscato di uva passa Soleras de la Abuela” 4,55

“Noe Pedro Ximénez molto vecchio 30 anni” 7,50

“Sauternes - Bordeaux” 6,50

Sorbetti di mango e di limone (2 palline) 5,60

Coulis di lamponi, di mango o di maracuja 5,75

con gelato alla vaniglia (2 palline)

Dama bianca 5,75

Gelato alla vaniglia (2 palline) salsa al cioccolato calda

Mousse al cioccolato con kiwi e panna montata 5,75

Profiteroles (bignè) ripieni di panna 6,25

con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato calda

Sorbetto di mango 6,25

con ventaglio di mango su specchio di coulis di lamponi

Colonel 6,25

Sorbetto leggero al limone con spumante e vodka russo

Lamponi caldi 6,25

con gelato alla vaniglia e panna montata

Crêpes Suzette al Grand-Marnier 6,25

con gelato alla vaniglia

Coulant al cioccolato con gelato alla vaniglia 6,25

Tortino caldo di cioccolato con un cuore liquido

Farte Tatin di mela con gelato alla vaniglia 6,25

IVA compresa

Caffè

Espresso - Decaffeinato - Macchiato 2,25

Caffè latte - Caffè filtro 2,45

Cappuccino 3,25

Caffè con panna 3,25

Carajillo (caffè corretto) 3,50

Irish Coffee (caffè, Whiskey irlandese, panna fresca) 6,40

Calypso (caffè, Tía María, panna fresca) 6,40

Baileys (caffè, Baileys, panna fresca) 6,40

Orange (caffè, Grand-Marnier, panna fresca) 6,40

Normandia (caffè, Calvados, panna fresca) 6,40

D.O.M. (caffè, Bénédictine, panna fresca) 6,40

Kiss of fire (caffè, Tía María, Cointreau, panna fresca) 6,40

Amaretto (caffè, Amaretto, panna fresca) 5,95

Parisino (caffè, Brandy, panna fresca) 5,95

Tè - Infusioni

Tè 2,25

Figlio 2,25

Camomilla 2,25

Menta 2,25