

# BEATRICE

## R I S T O R A N T E

### GLI ANTIPASTI

PANZAROTTI E ARANCINI CON SALSA DI POMODORO ALL'ARRABBIATA.....	16
Duo de panzerotti et arancini avec sauce aux tomates épicées <i>Duo of panzerotti and arancini with a fresh spicy tomato sauce</i>	
TARTARE DI TONNO CON CAPPERI E TEMPURA DI GAMBERI.....	20
Tartar de thon, câpres, crevettes tempura, œufs de caille au safran, croustilles de Taro et salsa de tomates <i>Tuna tartar, capers, shrimp tempura, quail eggs with saffron, Taro chips and tomato salsa</i>	
CALAMARI ALLA GRIGLIA CON ENDIVIA E RADICCHIO TREVISANO .....	17
Calamars grillés, endives, radicchio, et fenouil grillés et vinaigrette aux agrumes <i>Grilled calamari, endives, italian radicchio and fennel salad and citrus vinaigrette</i>	
POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALATINA DI CECI E POMODORINI, FUNGHETTI GRIGLIATI E FETA.....	20
Pieuvre grillée, salade de pois chiche et tomates confites, champignons grillés, choux de Bruxelles, oignons marinés et feta, focaccia grillée <i>Grilled octopus, chick pea salad with tomato confit, grilled mushrooms, Brussels sprouts, marinated onions, feta and grilled focaccia</i>	
OSTRICHE DELLA BEATRICE .....	20
Huîtres, pesto au basil et citron, dés de tomate et huile d'olive <i>Oysters, basil and lemon pesto, diced tomatoes and olive oil</i>	
CARPACCIO DI MANZO CON RUGHETTA, POMODORINI, REGGIANO E CARCIOFINI .....	20
Carpaccio de bœuf avec roquette, tomates cerise, artichauts e parmigiano Reggiano, huile d'olive et jus de citron <i>Beef carpaccio, rucola, cherry tomatoes, artichokes and Reggiano shavings, Tuscan olive oil and fresh lemon juice</i>	
CAPRESE DI BURRATA CON POMODORI E BRESAOLA .....	22
Buratta, tomates confites, poivrons rôtis, huile épicée, bresaola et croûton grillé <i>Buratta, tomato confit, roasted sweet peppers, spicy oil, bresaola and grilled croutons</i>	
INSALATA DELLA BEATRICE .....	16
Salade classique panzanella, tomates, olives, croûtons, concombre, oignon rouge grillé, câpre, feuilles de basilic, menthe et origan <i>Classic panzanella salad, tomatoes, croutons, cucumber, olives, grilled red onion, capers, fresh basil, mint and oregano</i>	
INSALATA DI RUGHETTA CON FINOCCHIO, POMODORI CILIEGIA E REGGIANO .....	15
Salade de roquette, fenouil émincé, endives, tomates cerises, parmesan et vinaigrette au vin rouge <i>Rucola salad, shaved fennel, endive, cherry tomatoes, parmesan and red wine vinaigrette</i>	
INSALATA DI CAMPO CON PESCHE ALLA GRIGLIA, CAPRINO, CIPOLLA ROSSA E NOCI.....	15
Salade mesclun, pêches grillées, fromage de chèvre, julienne d'oignon rouge, noix de macadames, vinaigrette au balsamique <i>Mesclun salad, grilled peaches, goat cheese, red onion julienned, macadamia nuts with balsamic vinaigrette</i>	

# BEATRICE

## RISTORANTE

### I PRIMI PIATTI

FETTUCINI ALL'ARAGOSTA.....	30
Fettucini avec homard, tomates fraîches, ail et chili <i>Fettucini with lobster, fresh tomatoes, garlic and chillies</i>	
RAVIOLI DI MELANZANE CON SALSICIA DI POMODORINI E RICOTTA SICILIANA SALATA .....	26
Ravioli farcis à l'aubergine parmesan, sauce pomodorini, et copeaux de ricotta salata <i>Eggplant parmigiana ravioli, salsa di pomodori, ricotta salata shavings</i>	
LINGUINE ALLE VONGOLE CON COZZE, FUNGHETTI, PANCETTA E RUGHETTA.....	27
Linguine, moules de Nouvelle Zélande, palourdes, champignons, pancetta et roquette sauvage <i>Linguine, New Zealand mussels, savory clams, mushrooms, pancetta and wild arugula</i>	
TAGLIOLINI "AGLIO E OLIO" CON RUGHETTA E FUNGHI SELVATICI .....	28
Tagliolini, huile et ail, avec champignons sauvages et roquette <i>Tagliolini, garlic and olive oil with wild mushrooms and rucola</i>	
AGNOLOTTI DELLA MASSAIA CON SALSICIA AI FUNGHI SELVATICI .....	29
Agnolotti de veau braisé, sauce aux champignons sauvages <i>Braised veal agnolotti, wild mushroom sauce</i>	
RIGANTONCINI CON SALSICIA ITALIANA, CACIOCAVALLO E BUFALA .....	25
Rigatoncini, saucisses Italienne, tomates, caciocavallo fumé et bufala <i>Rigatoncini, Italian sausage, tomatoes, smoked caciocavallo and bufala</i>	
CAVATELLI AL POMODORO E BASILICO FRESCO .....	24
Cavatelli, concassé de tomates fraîches et basilic <i>Home made cavatelli, fresh diced tomatoes and basil</i>	
PAPPARDELLE "ROSÉ" CON MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO FRESCO.....	25
Pappardelle "rosées" avec mozzarella di bufala et basilic frais <i>Pappardelle "rosé" with mozzarella di bufala and fresh basil</i>	
RISOTTO.....	25
Risotto du jour <i>Risotto of the day</i>	

# BEATRICE

## RISTORANTE

### LA CARNE

BISTECCA AMERICANA "USDA PRIME" CON PATATINE FRITTE .....	52
Côte de boeuf "USDA Prime" grillée avec frites Yukon Gold <i>Grilled USDA Prime ribeye with Yukon Gold fries</i>	
FILETTO DI MANZO « ANGUS » CON PATATINE ALLO ZAFFERANO, RAPINI E SALSA AL VINO ROSSO.....	46
Filet mignon de bœuf « angus », pommes de terre confites au safran, rapini sautés, sauce au cabernet sauvignon <i>Prime "angus" filet Mignon, potato confit with saffron, sautéed rapini, cabernet sauvignon sauce</i>	
CARRÉ DI AGNELLO CON CAPONATA DI UVETTA E PINOLI, SPINACI, JUS DI AGNELLO INFUSO AL TIMO.....	48
Carré d'agneau rôti, caponata aux raisins secs et noix de pins, tombée d'épinards, jus d'agneau infusé au thym <i>Roasted rack of lamb, caponata with raisins and pine nuts, spinach, thyme-infused lamb jus</i>	
COSTOLETTA DI MAIALE IN CROSTA DI PISTACCHIO E ERBE FRESCHE CON PANCETTA AFFUMICATA E BIETOLA .....	39
Côte de porc en croûte de pistaches et herbes, fricassée de courges, lardons fumés maison et bette à carde <i>Pistachio and herb crusted pork chop, fricassee of squash, house-smoked lardon and swiss chard</i>	

### IL PESCE

GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON EMULSIONE DI AGRUMI PICCANTE E POMODORINI .....	44
Crevettes géantes grillées et marinées, émulsion épicée aux agrumes, salade tiède d'orge avec tomates confites et herbes fraîches, épinards et broccolis grillés <i>Grilled marinated Jumbo shrimps, spicy citrus emulsion, warm barley salad with tomato confit and fresh herbs, spinach and grilled asparagus</i>	
TONNO ALLA GRIGLIA CON PATATINE ROSSE, FAGIOLINI E CARCIOFINI GRIGLIATI.....	43
Thon grillé avec pommes de terre rouges, haricots verts, artichauts grillés, poivrons rouge rôtis, basilic et câpres, huile d'olive et jus de citron frais <i>Grilled tuna, with red potatoes, string beans, grilled artichokes, roasted red peppers, basil and capers, olive oil and fresh lemon juice</i>	
IPPOGLOSSO IN PADELLA CON SALSINA DI CARCIOFI, PEPERONI, MAIS E QUINOA ROSSO CON CAVOLFIORRE .....	40
Flétan poêlé aux épices, salsa d'haricots blanc, poivrons et maïs, quinoa rouge et chou vert rôti <i>Pan-seared halibut with spices, white bean salsa, sweet peppers and corn, red quinoa and roasted green cabbage</i>	
PESCE FRESCO DEL MERCATO.....	PRIX DU MARCHÉ / MARKET PRICE
Poisson frais du marché / Fresh fish of the day	

# BEATRICE RISTORANTE

## I DOLCI

### TIRAMISU DELLA BEATRICE

Tiramisu classique de Bice  
*Bice's classic tiramisu*

### CREME BRULEE ALLA VANIGLIA

Crème brûlée à la vanille  
*Vanilla crème brûlée*

### BUDINO DI NOCCIOLA CON GELATO AL CIOCCOLATO E BANANA

Pain perdu fondant aux noisettes avec glace au chocolat et banane, crème anglaise parfumée au frangelico  
*Hazelnut budino, chocolate and banana ice cream, frangelico crème anglaise*

### SOFFICE DI CIOCCOLATO FONDENTE ALLA "JEAN-GEORGES"

Fondant au chocolat à la "Jean-Georges"  
*Warm soft chocolate cake "Jean Georges" style*

### GELATO O SORBETTO DELLA BEATRICE

Crème glacée ou sorbet  
*Home made ice cream or sorbet*

### DOLCE ALLA NOCE DI COCO CON MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO ET COMPOTE DI MIRTILLI AL RUM

Gâteau au coco et lime, mousse au chocolat blanc, compote de bleuets au rhum et « marshmallow » à la lime  
*Coconut lime tart, white chocolate mousse, blueberry rum compote and lime marshmallow*

### BANANA SPLIT CON GELATO ALLA VANIGLIA

Banane split carmalisé, crème glacé à la vanille fait maison, ganache "Carmelia" et compote aux cerises sûres  
*Carmalized banana split, homemade vanilla ice cream, "Carmelia" ganache, sour cherry compote*

9

### PIATTO DI FORMAGGIO

Sélection de fromages fins  
*Selection of fine cheeses*

14

