

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 Fruyol 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 3,95

Liquore di ribes nero con vino bianco

Kir Royal 4,60

Liquore di ribes nero con spumante

Kir Anno Domini 8,25

Liquore di ribes nero con champagne

Le nostre zuppe casalinghe

Zuppa di cipolla gratinata alla lionese 6,35

Crema d’asparagi verdi con ciuffetto di panna 6,10

Crema d’aragosta con ciuffetto di panna e caviale 9,70

IVA compresa

Bruschetta caprese (4 unità) 3,00
Bruschette con pomodoro, aglio e basilico,
gratinate con mozzarella e cosparse d'origano

Panino croccante ripieno di burro all'aglio 2,60

Panino con aioli (maionese all'aglio) 1,95

Panino e burro 1,40

Le Insalate

Insalata variata 10,50
Composizione d'insalate diverse con verdure, tonno e uovo sodo,
condita con una salsa speciale della casa

Insalata Caprese 8,30
con mozzarella originale italiana

Insalata Brasilia 11,25
Composizione d'insalate diverse con cuore di palma,
chicchi di mais dolce, code di gamberi, striscioline di mango e uovo sodo.
Condita con una salsa speciale della casa

Insalata con fegatini di pollo 8,85
Foglie d'insalate diverse, funghi orecchioni con aglio e prezzemolo,
fegatini di pollo saltati e sugo all'aceto di xeres

Insalata Lucullus 14,35
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

Salmonese norvegese affumicato 13,60
con salsa di senape e miele, pane tostato

Mousse d'avocado con code di gamberi 13,10
salsa rosa e pane tostato

Carpaccio di filetto di manzo 13,10
*con olio d'oliva vergine, scaglie di grana,
sedano, funghi champignon freschi e rucola*

Bresaola della Valtellina 13,30
con scaglie di grana, rucola e pomodorini ciliegia

Foie gras d'anatra mi-cuit 15,50
con bouquet d'insalate, cotognata e pane tostato

Con il Foie, freddo o caldo, raccomandiamo un bicchiere di:

“Noe Pedro Ximénez molto vecchio 30 anni” 7,60

“Sauternes - Bordeaux” 6,75

Antipasti caldi

Foie fresco al Pedro Ximénez 16,50

*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 8,25
ventaglio d'insalate

<i>Lumache alla “bourguignonne”</i>	6 lumache	9,20
<i>ripiene di burro all'aglio</i>	9 lumache	13,55
<i>secondo una ricetta personale</i>	12 lumache	18,00

Cozze alla provenzale 11,10
gratinate con burro all'aglio e prezzemolo

Punte d'asparagi verdi 12,50
con 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 10,50
con gamberi, funghi porcini e champignon*

*Spaghetti Frutti di Mare 12,90
con pomodoro, calamaretti, gamberi, pettine e cozze*

Tagliatelle alla panna con funghi porcini e tartufo 12,95

*Tagliatelle al salmone e gamberi 12,50
in salsa di panna con aneto*

*Tagliatelle alla boscaiola 10,50
con funghi champignon, porri, piselli,
pancetta affumicata e panna*

*Penne rigate "Anno Domini" 10,60
in salsa di pomodoro
con carne di vitello, peperoni, champignon, cipolla e aglio*

*Tortelloni alle noci e tartufo 11,40
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 18,50
in salsa con gamberi e funghi champignon freschi*

*Filetti di sogliola ripieni di mousse di salmone 19,50
in salsa all'aneto con strisce di salmone affumicato*

*Filetto di rombo chiodato al sidro 21,20
con giuliana di porri*

*Filetto di branzino alla piastra, salsa di senape 20,25
con una salsa leggera di senape à l'ancienne*

*Filetto di branzino con la sua salsa preferita 20,25
(spumante, sidro o aneto)*

*Filetto di branzino alla piastra con sale Maldon 19,80
e olio d'oliva vergine al basilico*

Potpourri del mare 22,30

*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 16,50

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

Anatra all'arancia 15,70

Confit 16,20

Coscia d'anatra confit, confettura di mirtilli

Agnello

Carré d'agnello arrosto 20,50

con crosta di senape di Dijon e sugo al timo

La Specialità

Sfogliata con animelle d'agnello 19,50

in salsa di panna con morchelle

Vitello

Scaloppine al marsala con mela 15,95

Scaloppine alla panna con funghi champignon freschi 15,95

Scaloppine alla valdostana 16,50

Medaglioni di filetto di vitello 23,50

in salsa al cognac con funghi porcini

Manzo

Stroganoff "de Luxe" 18,50

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

Filetti mignon 18,95

con salsa al pepe verde e bearnese

Filetto in salsa al cognac con funghi champignon freschi 18,95

Filetto con salsa al balsamico 18,75

Filetto al pepe verde 18,75

Filetto con salsa bearnese 18,95

Filetto con salsa al roquefort originale 18,95

Filetto con burro Maître d'Hôtel 18,25

Medaglioni di filetto con salsa all'aglio nero 19,10

Medaglioni di filetto con salsa ai funghi porcini 21,20

Fournedos Anno Domini 22,95

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

Maiale

"Casimir" Striscioline di filetto in salsa al curry con frutta 13,50

Medaglioni di filetto di maiale con salsa all'aglio nero 14,75

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 Playa Regla” 4,55

“Noe Pedro Ximénez molto vecchio 30 anni” 7,60

“Sauternes - Bordeaux” 6,75

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 2,35

Doppio espresso 3,25

Caffè latte - Caffè filtro 2,50

Cappuccino 3,30

Caffè con panna 3,30

Carajillo (caffè corretto) 3,690

Irish Coffee (caffè, Whiskey irlandese, panna fresca) 6,50

Calypso (caffè, Tía María, panna fresca) 6,50

Baileys (caffè, Baileys, panna fresca) 6,50

Karlsson (caffè, Baileys, Cointreau, panna fresca) 6,50

Orange (caffè, Grand-Marnier, panna fresca) 6,50

Normandia (caffè, Calvados, panna fresca) 6,50

D.O.M. (caffè, Bénédictine, panna fresca) 6,50

Kiss of fire (caffè, Tía María, Cointreau, panna fresca) 6,50

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

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

Tè - Infusioni

Tè 2,35

Figlio 2,35

Camomilla 2,35

Menta 2,35