

*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

*Salmones 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*