

# BLANDINO RESTAURANT

## ANTIPASTI

FOCACCIA FRESCA	Focaccia & beurre fouetté <i>Focaccia &amp; whipped cultured butter</i>	\$6
ZUPPA	Soupe du moment <i>Chef's soup</i>	\$8
BATTUTO DI MANZO	Tartare de filet mignon à la française, aioli de Parmigiano, chips maison, citron <i>Beef Filet French style, Parmigiano aioli, house chips, lemon</i>	\$18/\$32
BURRATA	Tomates ancestrales, échalotes marinées, pêches truffées, basilic <i>Heirloom tomatoes, pickled shallots, truffled peaches, basil</i>	\$24
CALAMARI DI SEMOLINA	Calmars à la semoule de maïs, herbes fraîches, aioli aux tomates fumées <i>Cornmeal calamari, fresh herbs, smoked tomato aioli</i>	\$21
ARANCINI "CACIO E PEPE"	Fontina, taleggio, Parmigiano, poivre, aioli <i>Fontina, taleggio, Parmigiano, peppercorn, aioli</i>	\$16
BRUSCHETTA AI FUNGHI	Pain de seigle grillé, ricotta fouettée, Duxelle de champignons, champignons mariné, parmigiano, persil <i>Toasted rye bread, ricotta, mushroom Duxelle, marinated mushroom, parmigiano, Parsley</i>	\$18
POLPETTE DI CASA	Boulettes de viande (3), sauce tomates, basilic, huile d'olive, Parmigiano <i>House meatballs (3), roasted tomato sugo, basil, olive oil, Parmigiano</i>	\$18
PIATTO DI SALUMI (pour/for 2)	Assortissements charcuteries et fromages locales et importées <i>Assortment of locals and imported cured meat and cheese</i>	\$38

## INSALATA

TONNO CRUDO E RUGHETTA	Thon cru, olives taggiasche, pistaches, polenta croustillante, huile de chili, roquette, caviar de lime <i>Raw tuna, taggiasche olives, pistachios, crispy polenta, chili oil, arugula, finger lime</i>	\$33
CESARE DI BLANDINO	Verdure du marché, croûtons de focaccia, parmigiano, vinaigrette César aux herbes fraîches et citron, bacon croustillant. Ajouter poulet roti \$8 <i>Seasonal greens, focaccia croutons, shaved parmigiano, crispy bacon, lemon &amp; fresh herb caesar vinaigrette Add roasted chicken \$8</i>	\$22
FRISÉE & BARBABIETOLA	Betteraves, frisée, pomegrenade, graines de citrouille-caramélisées, courge compressée, ricotta, menthe, vinaigrette d'agrumes. Ajouter poulet \$8 <i>Heirloom beets, frisee, pomegranate, candied pumpkin seeds, compressed squash, ricotta, mint, citrus vinaigrette. Add chicken \$8</i>	\$23

## PASTA

MAFALDINE CON RAGU	Ragoût de veau, sauce tomate, soffrito <i>Veal ragu, tomato sauce, soffrito</i>	\$36
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	Tomates ancestrales, fior di latte, Parmigiano et cuit au four <i>Heirloom pomodoro, fior di latte al forno, Parmigiano</i>	\$28
CRESTE DI GALLO E PESTO	Rapinis, saucisse au fenouil, Burrata, Piave <i>Rapinis pesto, fennel sausage, Burrata, Piave</i>	\$32
TAGLIATELLE AI FUNGHI	Ragoût de champignons sauvages, crème de truffe, Pecorino truffe, ciboulette <i>Wild mushroom ragu, cream, truffle, truffled pecorino, chives</i>	\$31
CAVATELLI CON GAMBERI	Crevettes d'Argentine, calamar, tomates cerise, soffrito, pangritate, fenouil <i>Argentina shrimp, calamari, heirloom cherry tomatoes, soffrito, pangritate, fennels</i>	\$32

---

## SECONDI

---

BURGER BLANDINO	Galette de bœuf Angus (2), capicollo, peperonata, mozzarella et cheddar, aioli bomba, laitue, tomates. Sur pain aux pommes de terre et servi avec frites <i>Angus beef patties (2), capicollo, peperonata, mozzarella and cheddar, bomba aioli, lettuce, tomato. On a potato roll &amp; served with fries</i>	\$26
COTOLETTA CLUB	Ciabatta, escalope de poulet, tomate, laitue, bacon fumé, aioli, giardiniera - servi avec frites ou salade <i>Ciabatta, chicken cutlet, tomato, lettuce, smoked bacon, aioli, giardiniera - served fries or salad</i>	\$23
OSSO BUCCO DI MIALE	Risotto milanese, gremolata <i>Risotto milanese, gremolata</i>	\$37
FILETTO DI MANZO	Filet mignon, cipolini, aigre douce purée de pommes, kale <i>Beef filet mignon, cipolini, agrodolce, pomme purée, kale</i>	\$62
POLLO ARROSTITO	Poulet de Cornouailles, confit de patates rattes, salsa verde, sauce Diane <i>Cornish hen, confit fingerling, salsa verde, sauce Diane</i>	\$32
BUTCHERS CUT	Accompagnée de légumes du marché, purée de pomme de terre, sauce Bordelaise <i>Served with market greens, pomme purée, Bordelaise sauce</i>	\$PM/MP
PESCE DEL GIORNO	Poisson du jour, légumes saisonniers <i>Catch of the day, seasonal vegetables</i>	\$PM/MP

## PIZZA

MARGHERITA	Fior di Latte, parmigiano reggiano, basilic, tomates Bianco napoli <i>Fior di latte, parmigiano reggiano, basil, Bianco napoli tomatoes</i>	\$21
NAPOLETANA	Pomodoro, Buffalo Mozzarella de Bufflonne, Prosciutto, basilic <i>Pomodoro, Buffalo Mozzarella, Prosciutto crudo, basil</i>	\$28
ALTO	Bresaola, poireaux braisés, Fontina, fior di latte, balsamique <i>Bresaola, braised leek, Fontina, fior di latte, balsamic</i>	\$30
CALABRESE	Pomodoro, nduja, aubergine, Cacciocavallo fumé <i>Pomodoro, nduja, eggplant, smoked Cacciocavallo</i>	\$26
EMI	Mortadella, Burrata, pistache épicée, sauce miel épicé <i>Mortadella, Burrata, spiced pistachio, hot honey (spicy honey)</i>	\$31
BOSCAIOLO	Truffe, champignons rotis, speck, Talleggio <i>Truffle, roasted mushroom, speck, Talleggio</i>	\$33

---

## CONTORNI

FRITES & AÏOLI \$9

FRITES & TRUFFLE \$20

RAPINI & NDUJA \$13

POLENTA VALDAOSTANA \$12

CAROTTES CAMELISÉES \$9

