

BLANDINO RESTAURANT

ANTIPASTI

FOCACCIA FRESCA	Focaccia & beurre fouetté <i>Focaccia & whipped cultured butter</i>	\$7
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>	\$20/\$34
BURRATA	Tomates ancestrales, échalotes marinées, basilic <i>Heirloom tomatoes, pickled shallots, basil</i>	\$26
CALAMARI DI SEMOLINA	Calmars à la semoule de maïs, herbes fraîches, aioli aux tomates fumées <i>Cornmeal calamari, fresh herbs, smoked tomato aioli</i>	\$22
ARANCINI "CACIO E PEPE"	Fontina, taleggio, Parmigiano, poivre, aioli <i>Fontina, taleggio, Parmigiano, peppercorn, aioli</i>	\$18
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>	\$20
PIATTO DI SALUMI	Assortissements de 3 charcuteries et 3 fromages <i>Assortment of 3 cured meats and 3 cheeses</i>	\$42

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 \$12 <i>Seasonal greens, focaccia croutons, shaved Parmigiano, crispy bacon, lemon & fresh herb caesar vinaigrette - Add roasted chicken \$12</i>	\$22
FRISÉE & BARBABIETOLA	Betteraves, frisée, pomegrenade, graines de citrouille-caramélisées, courge compressée, ricotta, menthe, vinaigrette d'agrumes Ajouter poulet \$12 <i>Heirloom beets, frisee, pomegranate, candied pumpkin seeds, compressed squash, ricotta, mint, citrus vinaigrette Add chicken \$12</i>	\$24

PASTA

MAFALDINE CON RAGU	Ragoût de veau, sauce tomate, soffrito, Parmigiano <i>Veal ragu, tomato sauce, soffrito, Parmigiano</i>	\$36
PASTA POMODORO	Pâte fraîche et sauce tomate maison, basilic, Parmigiano <i>Fresh pasta, home made tomato sauce, basil, Parmigiano</i>	\$28
CRESTE DI GALLO E PESTO	Rapinis, saucisse au fenouil, Burrata, Piave <i>Rapinis pesto, fennel sausage, Burrata, Piave</i>	\$33
TAGLIATELLE AI FUNGHI	Ragoût de champignons sauvages, crème de truffe, Pecorino truffe, ciboulette <i>Wild mushroom ragu, cream, truffle, truffled pecorino, chives</i>	\$35
CAVATELLI CON GAMBERI	Crevettes d'Argentine, calamar, tomates cerise, soffrito, pangritate, fenouil <i>Argentina shrimp, calamari, heirloom cherry tomatoes, soffrito, Pangriata, fennel</i>	\$38

SECONDI

BURGER BLANDINO	Galette de bœuf Angus, capicollo, peperonata, mozzarella et cheddar, aioli bomba, laitue, tomates. Sur pain aux pommes de terre et servi avec frites <i>Angus beef patties, capicollo, peperonata, mozzarella and cheddar, bomba aioli, lettuce, tomato. On a potato roll & served with fries</i>	\$26
COTOLETTA CLUB	Ciabatta, escalope de poulet, tomate, laitue, bacon fumé, aioli, jardinière - servi avec frites ou salade <i>Ciabatta, chicken cutlet, tomato, lettuce, smoked bacon, aioli, jardinière - served fries or salad</i>	\$25
OSSO BUCCO DI MIALE	Risotto milanese, gremolata <i>Risotto milanese, gremolata</i>	\$38
FILETTO DI MANZO	Filet mignon, cipolini, aigre douce, pomme de terre roties, kale <i>Beef filet mignon, cipolini, agrodolce, roasted potatoes, kale</i>	\$64
POLLO ARROSTITO	Poulet de Cornouailles, confit de patates rattes, salsa verte, sauce Diane <i>Cornish hen, confit fingerling potatoes, salsa verde, sauce Diane</i>	\$34
BUTCHERS CUT	Accompagnée de légumes du marché, pomme de terre roties, sauce Bordelaise <i>Served with market greens, roasted potatoes, 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 San Marzano <i>Fior di latte, parmigiano reggiano, basil, San Marzano tomatoes</i>	\$22
NAPOLETANA	Pomodoro, 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>	\$28
EMI	Mortadella, Burrata, pistaches épicées, sauce miel épicé <i>Mortadella, Burrata, spiced pistachios, 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 \$18
RAPINI & NDUJA \$13

POLENTA VALDAOSTANA \$12
LÉGUMES DU MARCHE \$12
EXTRA POULET GRILLÉ \$12

