



Menu

EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI
CHEF DE CUISINE LUCA CARRUBBINO
CHEF RAFFAELE CODARA
CHEF FRANCESCO MARIANI

RESTAURANT MANAGER VIANOR CARPINEANU

Cocktail List

KIR SUPREM

Crema de Cassis & Bellavista Alma Grand Cuvée Brut

€ 16,00

G&T BY THE LAKE

Rivo Foraged Gin e acqua brillante

€ 13,00

SMOKED MULE

Twist del famoso Moscow Mule con mezcal Casamigos, nettare d'agave puro, succo di lime e top di ginger beer

€ 12,00

BOULEVARDIER

Dall'incontro fra un barman scozzese e un giornalista parigino nasce questo famoso twist del classico negroni: Buffalo Trace bourbon Whiskey, bitter Campari e Cocchi Vermouth di Torino

€ 12,00

CRANBERRY FIZZ

Cocktail analcolico con Seedlip garden Gin analcolico, succo di cranberry e succo di lime fresco

€ 12,00

Vegan Corner

Antipasto

**Caesar Salad vegana con lattuga baby alla senape, avocado al lime, € 18,00
peperoni arrostiti alla soya e scaglie di pane carasau.**

Vegan Caesar Salad with baby mustard lettuce, lime avocado, roasted soya peppers and carasau bread.

(1, 6, 10)

Primo

**Gazpacho di pomodori verdi con datterini canditi al timo e arancia € 14,00
e daducci di cetrioli a crudo.**

Gazpacho of green tomatoes with candied thyme and orange datterini and raw cucumber cubes.

(1)

Secondo

**Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olivelle e € 16,00
timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico.**

Zucchini and potatoes flan with dry tomatoes, black olives and thyme on tomatoes and basil emulsion.

(*gluten free)

Dolce

Budino al limone con salsa di fragole e amaretto morbido di legumi. € 10,00

Lemon pudding with strawberry sauce and soft legume amaretto.

(8, *gluten free)

Antipasti

Insalatona fiorita con finocchi crudi, pomodorini, olivelle, semi di zucca in vinagrette all'aceto di riso, miele d'acacia e senape di Digione. € 17,00

Salad with fennel, little tomatoes, olives, pumpkin seeds, rice vinegar dressing, honey and Dijon mustard.

(8, 10, vegetariano, *gluten free)

Crostone di pane al grano duro con burratina pugliese biologica, crema di melanzane viola arrostate, basilico e pomodorini canditi. € 16,00

Bread with biological burrata cheese from Puglia, roasted purple eggplants cream, basil and confit tomatoes.

(1, 7, vegetariano)

Crème brûlée alla robiola di Roccaverano con insalatina di pesche tabacchiere, nocciole, perle d'aceto balsamico e dressing al tartufo. € 18,00

Crème brûlée made with robiola di Roccaverano cheese with peaches salad, hazelnuts, balsamic vinegar pearls and truffle dressing.

(3, 7, 8, vegetariano, *gluten free)

Carpaccio di manzo marinato con formaggio "Piacentinu Ennese DOP" e fichi d'india. € 23,00

Marinated beef carpaccio with Piacentinu Ennese DOP cheese and prickly pears.

(7, 8, *gluten free)

Primi

**Straccetti al germe di grano con zucchine in fiore, prosciutto di Parma, € 18,00
pomodorini al basilico e mozzarella di bufala.**

Straccetti pasta with zucchinis, Parma ham, cherry tomatoes with basil and buffalo mozzarella.

(1, 7)

***** Gnocchetti di patate al basilico e 'nduja con friggirelli, € 19,00
olive, pomodorini e stracciatella bio.**

*** Potato gnocchi with basil and 'nduja with friggirelli, black olives, cherry tomatoes and stracciatella organic cheese.

(1, 3, 7)

**Fusilli caserecci alla carbonara sbagliata con Guanciale € 23,00
di Sauris, pecorino e crema di tartufo.**

Home made carbonara fusilli with bacon from Sauris, pecorino cheese and truffle cream.

(1, 3, 7)

Tagliolini all'uovo con Missoltino al finocchietto selvatico e fichi d'india. € 22,00

Egg tagliolini with dry agon fish with wild fennel and prickly pears.

(1, 3, 4)

**Gazpacho di pomodori verdi con datterini canditi al timo e arancia € 14,00
e daducci di cetrioli a crudo.**

Gazpacho of green tomatoes with candied thyme and orange datterini and raw cucumber cubes.

(1, vegano)

Secondi

500gr. di costata Black Angus irlandese con patate al cartoccio, burro aromatico, verdure grigliate e panna acida della Normandia. € 34,00

500gr. of Irish Black Angus entrecôte with jacket potatoes, flavoured butter, grill vegetables and Normandia's creme fraiche.

(7, *gluten free)

Alette di pollo marinate alla senape di Digione, erbe di Provenza e miele di Acacia con patate al cartoccio e salsa Bagnet ross. € 20,00

Chicken wings marinated in Dijon mustard, aromatic herbs and honey with jacket potatoes and Bagnet ross sauce.

(7, 10, *gluten free)

Costine di suino marinate con salsa BBQ ed erbe aromatiche, cotte a bassa temperatura accompagnate con patate arrostiti, patate dolci e salsa BBQ. € 23,00

Rack of pork ribs with BBQ sauce, aromatic herbs, roasted potatoes, sweet potatoes and BBQ sauce.

(7, 8, 9, 10, 12, *gluten free)

Scamone d'agnello Nature's meadow bio marinato al timo con patate arrosto, patate dolci e salsa chimicurry alla menta. € 23,00

Lamb scamone meat Nature's meadow bio, marinated by thyme with roasted potatoes, sweet potatoes and mint chimicurry sauce.

(7, *gluten free)

Doppio spiedo di Picanha Black Angus irlandese con friggirelli, baby gem alla griglia, dressing alla senape e patata al cartoccio con burro aromatico. € 30,00

Double skewers of Irish Black Angus Picanha with friggirelli, grilled baby gem and jacket potato with aromatic butter.

(7, *gluten free)

Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olive e timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico. € 16,00

Zucchini and potatoes flan with dry tomatoes, black olives and thyme on tomatoes and basil emulsion.

(vegano, *gluten free)

Detox

APRICOT OOLONG

€6,00

Thè Oolong con albicocca e petali di rosa

Oolong tea with apricot and rose petals

SNOW WHITE

€6,00

Thè bianco e verde con mandorla, cannella e arancia

White and green tea with almond, cinnamon and orange

EARL GREY IMPERIAL THÈ NERO

€6,00

Thè nero darjeeling con bergamotto

Darjeeling black tea with bergamot

TISANA NINNA NANNA

€6,00

Tisana rilassante con mela, fiori di camomilla, rosa canina, verbena, ribes nero, fiori d'arancio, fiori di tiglio e fiori di fiordaliso

Relaxing herbal tea with apple, chamomile flowers, rose, verbena, black currant, orange blossom, lime blossom and cornflower blossom

BANCHA ARASHIYAMA

€6,00

Thè verde giapponese raccolto in primavera

Green tea, spring harvested

Dolci

Tiramisù classico al mascarpone e caffè.

€ 8,00

Home made classic tiramisù.

(1, 3, 7)

La miascia aromatizzata agli agrumi e cannella con salsa vaniglia del Madagascar.

€ 8,00

Miascia, traditional cake made with walnuts, raisin, apples and pears served with Madagascar vanilla sauce.

(1, 3, 7, 8)

Budino al limone con salsa di fragole e amaretto morbido di legumi.

€ 10,00

Lemon pudding with strawberry sauce and soft legume amaretto.

(8, vegano, *gluten free)

Cheesecake alla **ricotta di pecora con pere, cioccolato guanaya 70% e salsa lamponi.

€ 10,00

Sheep's ricotta cheesecake with pears, 70% guanaya chocolate and raspberry sauce.

(1, 3, 7, 8)

Il Sommelier consiglia

Abbinamento ron Zacapa 23y solera gran reserva*
(abbinamento dolce e rum)

€ 25,00

1. Cereali contenenti Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi e derivati
6. Soia 7. Latte e Latticini 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape
11. Semi di Sesamo 12. Ani- dride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi

1. Cereals 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts
6. Soy 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard
11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

* rischio di contaminazione // contamination risk

** prodotto surgelato all'origine // freezed

*** fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and freezed
coperto a persona // cover charge Euro 3.50