



Menu

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

RESTAURANT MANAGER VIANOR CARPINEANU

Cocktail List

KIR SUPREME

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 Tanqueray 00 Gin analcolico, succo di cranberry e succo di lime fresco

€ 11,00

PALOMA

Tequila Casamigos Blanco con succo di lime fresco, soda al pompelmo rosa e sale

€ 13,00

Vegan Corner

Antipasto

Bruschetta di polenta gialla con funghi di sottobosco trifolati al timo, pomodoro secco e crema di lenticchie al tartufo. € 16,00
Yellow polenta bruschetta with thyme mushrooms, dried tomatoes and truffle lentil cream.
(*gluten free, //)

Primo

Zuppa di lenticchie di Castelluccio IGP con piccole verdure dell'orto aromatizzate con olio al rosmarino. € 14,00
Castelluccio IGP lentil soup with small rosemary flavoured vegetables.
(*gluten free, 9)

Secondo

Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olivelle e timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico. € 16,00
Zucchini and potatoes flan with dried tomatoes, black olives and thyme on tomatoes and basil emulsion.
(*gluten free, //)

Dolce

Mousse al cioccolato fondente Guanaya 70% con pere glassate e croccante alle noci. € 10,00
Guanaya 70% dark chocolate mousse with glazed pears and walnut crunch.
(*gluten free, 8)

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. € 18,00

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

(1, 7, vegetariano)

****Scaloppa di foie gras d'anatra su panettone tostato al burro e chutney di mela e zenzero.** € 23,00

Scaloppa of duck foie gras on toasted butter and apple and ginger chutney.

(1, 3, 7)

Carpaccio di manzo marinato con insalatina al melograno, noci, perle d'aceto balsamico e Robiola di Roccaverano DOP. € 22,00

Marinated beef carpaccio with pomegranate salad, walnuts, balsamic vinegar pearls and Robiola di Roccaverano DOP.

(7, 8, *gluten free)

Bruschetta di polenta gialla con funghi di sottobosco trifolati al timo, pomodoro secco e crema di lenticchie al tartufo. € 16,00

Yellow polenta bruschetta with thyme mushrooms, dried tomatoes and truffle lentil cream.

(*gluten free, vegano, //)

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 grano saraceno pizzoccherati € 18,00
su fondutina al Bitto DOP.**

*** Potato gnocchetti pizzoccherati with buckwheat on a fondue with Bitto DOP.

(1, 3, 7, vegetariano)

**Ravioli all'anatra profumati all'arancia con salsa € 24,00
alla crema di tartufo e chicchi di melograno.**

Homemade orange scented duck ravioli with its truffle cream sauce and pomegranate seeds.

(1, 3, 7, 8, 9)

**Pappardelle all'uovo con ragù di cinghiale al vino rosso € 21,00
e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi.**

Egg pappardelle with wild boar ragù in red wine and shavings of 30 months Parmigiano Reggiano.

(1, 3, 7, 9)

**Zuppa di lenticchie di Castelluccio IGP con piccole verdure € 14,00
dell'orto aromatizzate con olio al rosmarino.**

Castelluccio IGP lentil soup with small rosemary flavoured vegetables.

(*gluten free, vegano, 9)

Secondi

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

500gr. of beef steak 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 e bombetta al Canestrato DOP su caponata di melanzane. € 30,00

Double skewers of picanha and Canestrato bowler on eggplant caponata.

(7, 9, *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 dried 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)

Mousse al cioccolato fondente guanaya 70% con pere glassate e croccante alle noci.

€ 10,00

Guanaya 70% dark chocolate mousse with glazed pears and walnut crunch.

(8, vegano)

Cheesecake alla ricotta di pecora profumata all'arancia con castagne candite, panna montata e salsa ai lamponi.

€ 10,00

Orange scented sheep ricotta cheesecake with candied chestnuts, whipped cream 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. Anidride 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