

∞ I Romantici a Modo Nostro ∞  
Romantic Dishes in Our Style

- \* Tartare di trota salmonata BIO, emulsione di mele e yoghurt, sorbetto di mango e agrumi  
Salmon trout tartare, apple and yoghurt emulsion, mango and citrus fruit sorbet
- \* Bottoni con zucca Mantovana e ricotta Seirass, crema di Toma, castagne tostate e tartufo nero  
Ravioli with Mantova's pumpkin and ricotta, Toma cheese cream, toasted chestnuts and winter black truffle
- \* Cervo al cioccolato fondente 70%, peperoncino e scalogni glassati  
Red deer with dark chocolate, hot pepper and glazed shallots
- \* Zuppetta ai frutti esotici con spuma cheese cake e pan brioche croccante  
Exotic fruit soup with cheese cake mousse and crispy pan brioche

Un Buon Inizio – A Good Start  
∞ Gli Antipasti - Appetizers ∞

- \* Battuta di cervo con gelatina al melograno, maionese fruttata alla senape e miele, chips di tapioca ed essenza di pino  
Venison tartare with pomegranate aspic, mustard and honey fruity mayo, tapioca chips and pine essence
- \* Uovo cotto a 62° dorato con polenta morbida integrale, fondata Valdostana e tartufo nero uncinato  
Egg cooked at 62° with soft wholemeal polenta, local fondue and black truffle
- \* Spuma di Topinambur e patate dolci con carciofi croccanti e aceto balsamico invecchiato 25 anni  
Topinambur ad sweet potato foam with crispy artichokes and balsamic vinegar

*\*Alcuni prodotti di difficile reperibilità possono essere congelati o da noi abbattuti a -25°C per garantire la qualità degli stessi.  
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.  
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.*

*\*Some ingredients can be frozen in order to guarantee the best quality of that item. For the information regarding the presence of ingredients or food products, which could be, provoke allergies, please ask any of our restaurant or reception staff.  
For any information regarding ingredients, food products and allergens, please ask any of our restaurant the relevant documentation.*

16

20

30

8

18

17

15

Il Primo Amore – First Love  
∞ I Primi Piatti – First courses ∞

- \* Risotto alla Valdostana nuova:  
Mantecato con cavolo alla Valpellinentze, gelato di Fontina e pere in osmosi  
Risotto in Valdostana style with cabbage, Fontina ice cream and pears
- \* Ravioli del Plin con ossobuco alla Milanese, zafferano e gremolada  
Ravioli del Plin with veal ossobuco, saffron and gremolada sauce
- \* Linguine al guanciale, riduzione di rapa gialla, pepe di Timut e gambero rosa Pugliese  
Noodles with cheek, yellow turnip. Timut pepper and pink prawns

18

20

18

28

28

32

Secondo Noi – According To us

∞ I Secondi Piatti – Second Courses ∞

- \* Bianco di ombrina con funghi Cardoncelli, fondo di vitello e riccioli di foie gras  
White sea bass with Cardoncelli mushrooms, brown gravy and foie gras
- \* Tournedos di coscia d'anatra ricomposta ed il suo petto, mela Cotogna e mandarino  
Leg and breast duck tournedos with Cotogna apple and mandarin
- \* Filetto di manzo Garronese, carciofi alla Romana, patate Ratte e fondo di cottura  
Garronese beef fillet, artichokes in Romana style, potatoes and brown gravy

Dolci Ricordi – Sweet Memories  
∞ Dessert ∞

- Tarte Tatin di mele Renette, spuma allo yoghurt e il proprio sorbetto  
Renette typical apple Tarte Tatin, yoghurt mousse and its sorbet
- Fonduta di cioccolato Valrhona con frutta di stagione e granella di nocciola (min. 2 pers.)  
Valrhona chocolate fondue with seasonal fruit and chopped hazelnuts
- Minestra tiepida di frutta fresca e secca con gelato alla crema Chantilly  
Fresh and dried fruit warm soup with Chantilly ice cream

8

14

8