

∞ **Novità da Non Perdere** ∞  
**Do Not Miss These New Idea**

- \* Carpaccio di ombrina marinata con battuto di frutti di mare e vinaigrette Mediterranea **18**  
 Marinated sea bass carpaccio with minced sea food and Mediterranean vinaigrette
- \* Tortelloni con borragine e ricotta di bufala, fonduta al Bleu d'Aosta e chips di barbabietola **20**  
 Borage tortelloni and buffalo ricotta, Bleu d'Aosta cheese fondue and beet chips
- \* Filetto di manzo Garronese ai funghi Finferli, patate Ratte e il proprio fondo di cottura **34**  
 Garronese French beef fillet with mushrooms, potato and its brown gravy
- \* Panna cotta alle mandorle tostate, zuppetta di fragole e dadolata di mango **8**  
 Panna cotta dessert with toasted sweet almonds, strawberries and mango

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

- \* Fiori di zucca con formaggio Caprino, chutney di cipolla rossa e pomodorini ciliegia **18**  
 Courgette flowers with Caprino goat cheese, red onion chutney and cherry tomatoes
- \* Tartare di fassona con tuorlo croccante, maionese alla senape e miele **20**  
 Beef tartare with crispy egg yolk, mustard and honey mayonnaise
- \* Spuma di peperoni con funghi Cardoncelli dorati e pan brioche **16**  
 Sweet pepper mousse with browned mushrooms and pan brioche

*\*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.*

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

- \* Risotto allo zafferano, calamari dell'Adriatico, gelato al basilico e polvere di pinoli **23**  
 Saffron risotto with squids from Adriatic sea, basil ice cream and pine nut powder
- \* Linguine con zucchine trombette, pomodorini gialli e tartare di gamberi del Mediterraneo **23**  
 Linguine Italian noodles with courgettes, yellow cherry tomatoes and prawns
- \* Raviolini del Plin con ragù di cervo, purea di Boudin e perle al balsamico **20**  
 Plin typical ravioli with red deer ragout, Boudin purée and balsamic vinegar

**Secondo Noi – According To us**  
 ∞ **I Secondi Piatti – Second Courses** ∞

- \* Baccalà con radice di prezzemolo, polvere di Boudin, crema di fiori di zucchini e melanzana al forno **28**  
 Salted cod with parsley root, Boudin local sausage, courgette cream and baked eggplant
- \* Tournedos di coscia di anatra e il suo petto alle albicocche e cipolle rosse all'agro di mele **32**  
 Breast and leg duck tournedos with sweet and sour apricot and red onion
- \* Controfiletto di cervo, vin brule ai lamponi e spuma di yogurt di capra **34**  
 Deer sirloin, raspberry vin brule and goat yoghurt mousse

**Dolci Ricordi – Sweet Memories**  
 ∞ **Dessert** ∞

- \* Minestra di frutta fresca e secca con gelato alla crema Chantilly **8**  
 Fresh and dried fruit soup with Chantilly cream
- \* Millefoglie con mousse ai due cioccolati e ciliegie Marasca **8**  
 Millefeuille with double chocolate mousse, Marasca cherries
- \* Tarte Tatin al melone con il proprio sorbetto, crema al latte di cocco e fava Tonka **8**  
 Melon Tarte Tatin with its sorbet, coconut milk cream and Tonka broad bean