

Per Iniziare

(To start , Commencer , Anfangen)

Ostriche Gillardeau servite con Granita alla Vodka Lemon € 18,00

e Aromatico di Erbe del nostro orto

(Allergeni: 2,4,12,14)

Gillardeau Oysters served with Lemon Vodka Granita and aromatic herbs from our garden

Huîtres Gillardeau servies avec granité à la vodka et au citron et herbes aromatiques de notre jardin

Gillardeau-Austern serviert mit Zitronen-Wodka-Granita und aromatische Kräuter aus unserem Garten

Flan al Nero di Seppia, Specchio di Cavolfiore € 18,00

e Popcorn al Guanciale

(Allergeni: 1,2,3,4,7,9,12 ,14)

Squid ink flan, cauliflower mirror and bacon popcorn

Flan à l'encre de seiche, miroir de chou-fleur et popcorn au bacon

Tintenfisch-Flan, Blumenkohl-Spiegel und Speck-Popcorn

Polpo in Doppia Cottura, Capperi di Pantelleria, Crema di Patate € 22,00

Rosse, Crumble di Taggiasche e Concentrato di Datterini fatto in casa

(Allergeni: 2,4,7,9,12 ,14)

Double cooked octopus, Pantelleria capers, cream of red potatoes, Taggiasca crumble and homemade datterini concentrate

Poulpe doublement cuit, câpres Pantelleria, crème de pommes de terre rouges, crumble Taggiasca et concentré de datterini maison

Doppelt gekochter Oktopus, Pantelleria-Kapern, rote Kartoffelcreme, Taggiasca-Streusel und hausgemachtes Datterini-Konzentrat

Crudo di Gamberi rossi del Mediterraneo € 30,00

Manteca di Bufala ed estratto di Passion Fruit

(Allergeni: 2,4,7,8,12 ,14)

Raw Mediterranean red prawns, buffalo manteca and passion fruit extract

Crevettes rouges crues de Méditerranée, manteca de bufflonne et extrait de fruit de la passion

Rohe rote Mittelmeergarnelen, Büffelmanteca und Passionsfruchtextrakt

Vellutata di Topinambur con Crostini e Balsamico € 15,00

(Allergeni: 1,7,12)

Jerusalem artichoke cream soup with croutons and balsamic

Velouté de topinambour avec croûtons et vinaigre balsamique

Topinamburcremesuppe mit Croutons und Balsamico

Polenta Morbida con Gorgonzola, Miele di Acacia € 16,00

Pera fresca e granella di Noci

(Allergeni: 1,7,8,12)

Soft Polenta with Gorgonzola, Acacia Honey, fresh pear and chopped walnuts

Polenta moelleuse au Gorgonzola, miel d'acacia, poire fraîche et noix hachées

Weiche Polenta mit Gorgonzola, Akazienhonig, frischer Birne und gehackten Walnüssen

Uovo 82 ° C.B.T. , Softce di Parmigiano Stagionato 24 mesi e Tartufo € 22,00

(Allergeni: 1,3,7,12)

Egg 82° C.B.T. , Soft Parmigiano Aged 24 months and Truffle

Oeuf 82° C.B.T. , Parmigiano Doux Vieilli 24 mois et Truffe

Ei 82° C.B.T. , Weicher, 24 Monate gereifter Parmigiano und Trüffel

Coperto e Servizio € 3,00 .

Per Continuare

(To continue , Continuer , Weitermachen)

Gnocchetti freschi con Muscoli del Golfo, Ristretto di Pomodori € 18,00

Cigliolini arrosto e Clorofilla di Basilico del nostro orto

(Allergeni: 1,2,3,4,7,9,12,14)

Fresh gnocchi with gulf mussels, tomato sauce, roasted cherries and basil chlorophyll from our garden
Gnocchis frais aux moules du golfe, sauce tomate, cerises rôties et chlorophylle de basilic de notre jardin
Frische Gnocchi mit Golfmuscheln, Tomatensauce, gerösteten Kirschen und Basilikum-Chlorophyll aus unserem Garten

Spaghetti Chitarra (Pasta Fresca) all' Astice € 25,00

(Allergeni: 1,2,3,4,7,9,12,14)

Spaghetti Chitarra (of fresh pasta) with lobster
Spaghetti Chitarra (de pâtes fraîches) au homard
Spaghetti Chitarra (aus frischen Nudeln) mit Hummer

Spaghetti ai Ricci del Mediterraneo mantecati a freddo € 28,00

(Allergeni: 1,2,3,4,7,9,12,14)

Spaghetti with cold creamed Mediterranean sea urchins
Spaghetti aux oursins de Méditerranée à la crème froide
Spaghetti mit kalter Creme aus mediterranen Seeigeln

Tortellini Artigianali in Brodo (come da tradizione) € 15,00

(Allergeni: 1,3,9,12)

Artisan Tortellini in Broth (as per tradition)
Tortellini artisanal en bouillon (selon la tradition)
Handwerklich hergestellte Tortellini in Brühe (nach Tradition)

Risotto Mantecato allo Zafferano € 20,00
con Fonduta al Taleggio (minimo x 2 Persone)

(Allergeni: 1,7,9,12)

Carnaroli Rice Creamed with Saffron with Taleggio Fondue
Riz Carnaroli à la crème de safran avec fondue Taleggio
Carnaroli-Reis mit Safrancreme und Taleggio-Fondue

Ravioli Artigianali al Tartufo € 25,00

(Allergeni: 1,3,4,7,12)

Artisan Ravioli with Truffle
Raviolis Artisanaux à la Truffe
Handwerklich hergestellte Ravioli mit Trüffel

Seguiamo con ...

(We follow with ... , Nous suivons avec... , Wir folgen mit ...)

Capesante scottate Burro e Salvia, Gamberi, € 25,00

Purea di Zucca Mantovana e Stracciatella di Burrata al Tartufo

(Allergeni: 1,2,3,4,7,9,12,14)

Seared Scallops with Butter and Sage, Prawns, Mantua Pumpkin Puree and Burrata Stracciatelle with Truffle

Coquilles Saint-Jacques poêlées au beurre et à la sauge, crevettes, purée de potiron de Mantoue et burrata stracciatelles à la truffe

Gebratene Jakobsmuscheln mit Butter und Salbei, Garnelen, Mantua-Kürbispüree und Burrata Stracciatelle mit Trüffel

Rombo C.B.T. , Cavolo Nero, Crema di Peperoni € 26,00

Patate Soffiate e Maionese all' Aglio

(Allergeni: 1,2,3,4,7,9,12,14)

Turbot C.B.T. , Black Cabbage, Pepper Cream, Puffed Potatoes and Garlic Mayonnaise

Turbot C.B.T. , Chou Noir, Crème de Poivre, Pommes de Terre Soufflées et Mayonnaise à l'Ail

Turbot C.B.T. , Schwarzkohl, Pfeffercreme, Puffkartoffeln und Knoblauchmayonnaise

*Zuppa ai 10 Molluschi *(Ricetta Esclusiva dello Chef)* € 45,00

Muscoli, Vongole, Tartufo di Mare, Fasolari, Ostriche, Polpo,

Seppia, Moscardini, Canolicchi e Capasanta

(Allergeni: 1,2,3,4,7,9,12,14)

Soup with 10 shellfish: mussels, clams, sea truffles, cockles, oysters, octopus, cuttlefish, baby octopus, razor clams and scallops

Soupe aux 10 crustacés : moules, palourdes, truffes de mer, coques, huîtres, poulpe, seiche, bébé poulpe, couteaux et coquilles Saint-Jacques

Suppe mit 10 Schalentieren: Muscheln, Venusmuscheln, Meertrüffel, Herzmuscheln, Austern, Tintenfisch, Tintenfisch, Baby-Oktopus, Schwertmuscheln und Jakobsmuscheln

Bistecca di Manzo in Doppia Cottura € 6,00 l'etto

*Croccante Fuori e Morbida Dentro *(Ricetta Esclusiva dello Chef)*

(Allergeni: 1,2,3,4,7,9,12,14)

Double Cooked Beef Steak: Crispy on the Outside and Soft on the Inside

Steak de bœuf doublement cuit : croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur

Doppelt gegartes Rindersteak: Außen knusprig und innen weich

Bollito Misto con le sue Salse € 25,00

(Allergeni: 1,2,3,4,7,9,12,14)

Mixed Boiled Meat with its Sauces , Viande bouillie mélangée avec ses sauces , Gemischtes gekochtes Fleisch mit seinen Saucen

Filetto di Bovino Piemontese € 35,00

Al Gorgonzola (Allergeni: 1,7,12) *With Gorgonzola , Au Gorgonzola , Mit Gorgonzola*

Al Pepe Verde (Allergeni: 1,7,10,12) *With green pepper , Au poivre vert , Mit grünem Pfeffer*

Al Tartufo (Allergeni: 1,7,12) *With Truffle , À la truffe , Mit Trüffel*

Contorni

(Side Dishes , Accompagnements , Beilagen)

<i>Patatine Fritte</i>	<i>French fries , Frites , Pommes frites</i>	€ 5,00
<i>Insalata Mista</i>	<i>Mixed salad , Salade composée , Gemischter Salat</i>	€ 5,00
<i>Patate Arrosto</i>	<i>Roast potatoes , Pommes de terre rôties , Geröstete Kartoffeln</i>	€ 5,00
<i>Cipolle Borettane al Profumo del Nostro Orto</i>	<i>Borettane onions with the scent of our garden , Oignons Borettane au parfum de notre jardin Borettan-Zwiebeln mit dem Duft unseres Gartens</i>	€ 5,00
<i>Spaghetti in Bianco</i>	<i>White Spaghetti , Spaghettis Blanc , Spaghetti in Weiß</i>	€ 7,00

Desserts della casa

(House desserts , Desserts maison , Desserts des Hauses)

Consultare l'apposita lista dei Desserts

Consult the appropriate list of Desserts

Consultez la liste appropriée des Desserts

Konsultieren Sie die entsprechende Dessertliste