

ibisco

GARDEN RESTAURANT

Antipasti / Starters

▽GF Burrata con misto di verdure di stagione alla griglia Burrata cheese with mixed grilled seasonal vegetables	€15
Carpaccio* di manzo marinato alle erbe e pepe con stracciata, chiodini sott'olio, tuorlo d'uovo marinato e chips sugna e pepe Herb-and-pepper marinated beef carpaccio*, stracciata cheese, chiodini mushrooms in oil, marinated egg yolk and suet and pepper chips	€20
DF Carpaccio di tonno affumicato con insalata di scarola riccia, cipolla rossa e carota in agrodolce, polvere di olive nere e olandese all'olio Smoked tuna carpaccio with curly endive salad, sweet and sour red onion and carrot black olive powder, and oil hollandaise	€22
▽ Uovo barzotto in crosta di panko con zucca, funghi misti e scaglie di pecorino Panko-crusted soft-boiled egg with pumpkin, mixed mushrooms and pecorino cheese shaves	€15
Tagliere con selezione di salumi e formaggi Selection of cold cuts and cheeses	€25
Rutiello con stracciata, alici e limone Focaccia bread topped with stracciata cheese, anchovies and lemon	€13
Rutiello con zucca, provola, e culatello Focaccia bread topped with pumpkin, provola cheese, and culatello cold cut	€13
▽DF Rutiello con verdure di stagione Focaccia bread topped with seasonal vegetables	€12

Dalla tradizione / Traditional main courses

Fettuccine alla bolognese Fettuccine Bolognese	€18
▽ Ravioli alla Caprese Caprese-style ravioli	€16

▽GF

Contorni / Side dishes €7

Patate fritte	Verdure grigliate miste	Insalata di stagione
French fries	Mixed grilled vegetables	Seasonal salad

Primi / Main courses

Cappelli* ripieni alla genovese di manzo con scaglie di provolone del Monaco Filled dumpling* with Genoese beef and Provolone del Monaco cheese shaves	€20
▽ Tagliolini al tartufo nero Black truffle tagliolini pasta	€26
DF Ravioli* ripieni di mantecato di cernia servita con il suo ragù, zucca e cime di rapa Ravioli* stuffed with creamed grouper served with its ragù, pumpkin, and turnip tops	€24
▽GF Trenette di pasta fresca con funghi misti e salsa alla scamorza affumicata Hand-made pasta trenette with mixed mushrooms and smoked scamorza sauce	€19

Secondi / Fish and meat

GFDF Entrecôte di manzo frollata 40 giorni da 250g alla griglia con patate fritte fresche e cime di rapa Grilled beef entrecôte aged for 40 days (250g) with fresh French fries and turnip tops	€26
GFDF Filetto di pesce alla griglia con zucca e broccoli Fish fillet with pumpkin and broccoli	€26
GF Petto di pollo farcito con funghi, tocchetti di guanciale e la sua sovraccoscia, servito con il suo fondo e con parmigiana di patate e provola Chicken breast stuffed with its thigh, mushrooms and diced guanciale, covered in its sauce, with potato and provola cheese parmigiana	€24
DF Baccalà* in tempura con scarola alla napoletana (acciuga, uvetta, pinoli e olive taggiasche) Cod* tempura with Neapolitan-style escarole (anchovies, raisins, pine nuts, and Taggiasca olives)	€24
GFDF Costata di manzo alla griglia con contorni di stagione Grilled beef rib with seasonal side dishes	€85/kg

Dolci / Desserts €8

Tiramisù con crumble e crema inglese al caffè Tiramisù with crumble and coffee flavoured English cream
Profiteroles alla gianduia con nocciole tostate Gianduia Profiteroles with Toasted Hazelnuts

Tartelletta al caramello salato, cioccolato e ricotta di bufala Salted caramel, chocolate and buffalo ricotta tart

Sorbetto nel suo limone Sorbet in its lemon
--

* prodotto fresco congelato per garantirne la qualità / fresh product has been blast frozen

▽ = opzione vegana / vegan option ▽ = opzione vegetariana / vegetarian option GF = gluten free / DF = dairy free

Tutte le paste possono essere fatte gluten free con i formati di pasta disponibili / Pasta dishes can be made gluten free with the available pasta shapes