

MENU ESTATE 2017

Antipasti-Starters

Insalata di tagliatelle di Seppia con Sedano Bianco e Germogli di Senape

Cuttlefish tagliatelle salad with white celery and mustard sprouts
Salat von Tintenfischennudeln mit Sellerie und Senfsprossen
Salade de nouilles de seiche avec de céleri et des germs de moutarde
Салат из каракатицы лапшу с сельдереем и горчицы проростками

Crema di Cannellini e Patate alla Vaniglia del Madagascar con code di Gambero Tigre bollite in court-bouillon e gocce di Pesto alla Rucola

Creamy soup of cannellini beans and potatoes with Madagascar vanilla and tiger prawn tails boiled in court-bouillon with green rocket sauce drops;
Weiße Bohnen- und Kartoffelsuppe mit Madagascar Vanille und im court bouillon gekochten Tigergarnelenschwanzen mit grüner Sauce;
Crème de haricots cannellini et pommes de terre à la vanille de Madagascar avec queues d'écrevisses tigre et sauce verte;
Крем каннеллони боб и картофель с ванили из Мадагаскара, с хвостами креветок тигр в придворном бульоне с каплями песто рукколы

"Il Sole dentro di me": Drink estivo: Arancione (Carota, Papaya, Melone, Basilico); Giallo (Ananas, Limone, Polvere d'Oro e Petali di Fiori Edibili)

"The Sun Within Me": Summer Drink: Orange (Carrot, Papaya, Melon, Basil); Yellow (Pineapple, Lemon, Golden Powder and Petals of Edible Flowers)
"Die Sonne in mir": Sommer-Getränke: Orange (Karotte, Papaya, Melone, Basilikum); Gelb (Ananas, Zitrone, Goldpulver und Blüten von essbaren Blüten)
"Le soleil en moi": boisson d'été: Orange (carotte, papaye, melon, basilic); Jaune (ananas, citron, poudre d'or et pétales des fleurs comestibles)
«Солнце внутри меня»: Летний напиток: оранжевый (морковь, папайя, дыня, базилик); Желтый (ананас, лимон, золотой порошок и лепестки съедобных цветов)

Tartare di Fassona Piemontese, con Rucola, scaglie di Gruyere Svizzero e salsa Gazpacho

Piedmontese Fassona Veal Tartare with Rocket, Swiss Gruyere cheese flakes and Gazpacho sauce;
Piemontesischen Fassona Kalbfleischtatar mit Rauke, Gruyereflocken und Gazpacho sauce;
Tartare de bœuf Fassone du Piemont avec roquette, flocons de fromage gruyère et sauce gazpacho;
Fassona Пьемонтезе телятины тартар с рукколой, стружки Швейцарского сыра Грюйер,
Гаспачо соус.

Primi Piatti – First Courses

Crema di Zucchine e Menta servita tiepida con Trota Salmonata confit nel Burro di Cacao

Creamy soup of Zucchini and Mint served warm with Salmon Trout confit in Cocoa Butter
Cremesuppe mit Zucchini und Minze servierte warm mit Confit Lachsforelle in Kakaobutter
Crème de courgettes et menthe servie chaude avec la truite saumonée confit dans le beurre de cacao
Теплый крем цукини и мяты с конфи из лосося форели в какао-масла

Ravioli Ripieni alle Capesante e Gamberi con Pesto corto alla Genovese

Ravioli Stuffed with Shrimps and Shrimps with Short Pesto to Genoese
Ravioli gefüllt mit Muscheln und Garnelen mit kurzen Pesto
Raviolis farcis aux crevettes et pétoncles à court Pesto
Равиоли с гребешками и креветками с коротким генуэзского песто

Mezzi Paccheri di Gragnano trafilati al bronzo farciti al Pomodoro Fresco, Stracciatella Cremosa Pugliese e Basilico

Gragnano Mezzi Paccheri stuffed with fresh tomato, creamy Stracciatella and Basil
Gragnano Mezzi Paccheri gefüllte mit frischen Tomaten, cremiger Stracciatella und Basilikum
Gragnano Mezzi Paccheri farcies à la tomate fraîche, Stracciatella crémeuse et basilic
Грагнано mezzi paccheri с начинкой из свежих помидоров, базилика и Stracciatella
Сливочный Пульезе

Risotto al Limone e Melissa con Pesce Persico (min. 2 pers. , 20 min.)

Lemon and lemon balm risotto with Perch (min. 2 people, 20 min.)
Zitrone- und Zitronenmelisserisotto mit Barsch (min. 2 Personen, 20 min.)
Risotto au citron et melisse avec Perche (min. 2 personnes, 20 min.)
Ризотто с лимоном и мелиссой с окуня

Risotto alla Pesca Gialla di Stagione, Scaglie di Gorgonzola Piccante D.O.P. (min. 2 pers. , 20 min.)

Risotto with yellow peach, spicy Gorgonzola DOP flakes (min. 2 pers., 20 min.)

Risotto mit gelbem Pfirsich der Saison, Flocken von pikanter Gorgonzola DOP (Min. 2 Pers., 20 min.)

Risotto à la pêche jaune de saison, flocons de Gorgonzola épicé DOP (Min. 2 pers., 20 min.)

Ризотто с желтым персиком сезон, хлопья пряного сыра горгонзола DOP (мин. 2 чел., 20 мин.)

Piatto Unico – One Course

Risotto alla Milanese con Ossobuco di Vitello e Gremolada

Risotto Milanese with braised veal shanks slice with gremolada (minced parsley, lemon peel);

Echter Risotto mit geschmorte Kalbshaxenscheibe Mailänder Art mit Kräuter-Würzmischung Gremolada;

Risotto avec jarret de veau Ossobuco à la milanaise avec garniture Gremolada;

Ризотто милански с оссобуко из тушеной телятины черенками

Secondi Piatti – Second Courses

Guance di Rana Pescatrice con Spinacini novelli all'olio e limone, salsa delicata allo

Zafferano e Timo, Mandorle tostate

Monkfish Cheeks , with baby Spinach with oil and lemon, Saffron and Thyme light sauce, Toasted Almonds;

Seeteufel Wangen mit Babyspinat mit Öl und Zitrone, leichter Sauce aus Safran und Thymian, gerösteten Mandeln;

Joues de lotte avec épinards nouveaux, sauce légère de safran et de thym et amandes grillées;

Щеки морского черта с молодым шпинатом с маслом и лимоном, шафран и тмин легким соусом, жареным миндалем.

Scaloppa di Tonno Pinne Gialle pescato nelle Maldive, marinato al Balsamico in crosta di Pan Brioche all'Arancia, maionese maison al Wasabi e insalatina in Citronette

Yellowfin Tuna from the Maldives escalope in a crust of Orange Brioche, marinated in Balsamic Vinegar, Wasabi mayonnaise and Salad with Citronette;

Gelbflossen-Thun aus den Malediven in Balsamico-Essig mariniert, in Orange Brioche-Kruste, mit Wasabi mayonnaise, Salat mit Citronette Sauce;

Thon à nageoires jaunes des Maldives mariné au vinaigre balsamique, en croûte de brioche à l'orange, avec mayonnaise wasabi et salade avec sauce citronette;

желтый тунец Мальдивы маринованный в бальзамическом уксусом, в коре бриоши с апельсиновым вкусом, с васаби майонезом, салат с соусом citronette.

Magret d'Anatra Marinato con Vino Bianco, Semi di Finocchio e Miele, servito con Ciliegie e Insalatina Estiva

Duck Magret marinated in white wine, anise and honey, served with cherries and summer salad

Entenbrust in Weißwein mit Anis und Honig mariniert, mit Kirschen und Sommersalat

Magret de canard mariné au vin blanc, anis et miel, servi avec cerises et salade d'été

Грудка утки, маринованная в белом вине, анисе и меде, подается с вишнями и летним салатом

Scamone di Angus U.S.A. Cotto nel Fieno Officinale della Valle Antigorio con la sua Salsa e Gratin Dauphinois di Patate

American Angus rump baked in Officinal Hay from Antigorio valley with its sauce and Potatoes Gratin Dauphinois

Angus Hüftsteak Im Heu der Antigorio Tal gebacken, mit Sauce und Kartoffelgratin dauphinois;

Rumsteck d'Angus americain cuit dans le foin officinal de la vallée Antigorio, avec sa sauce et gratin dauphinois;

Американский ангус румп запеченный в лекарственном сене долины Antigorio с его соусом и

картофель Дофинуа.

Desserts

Sorbetto al Cedro e Menta con Bergamotto confit

Citron and mint sherbet with bergamot confit .
Zitrone- und Minzesorbet mit Bergamotte-Confit.
Sorbet au citron et à la menthe avec bergamote confit .
Шербет Цитрон и Минт с Бергамот Конфи .

Il Gin Tonic pensato per Miky : Dry Gin Bombay frozen, Sorbetto al Limone e Salvia, Zeste candite di Limone Verde e Schweppes ai Fiori di Arancio e Lavanda

Gin Tonic for Miky: frozen Dry Gin Bombay, Lemon and Sage Sorbet, candied Green Lemon zests, Orange blossoms and Lavender Schweppes;
Gin Tonic für Miky: frozen Dry Gin Bombay, Zitronesorbet, kandierte Grüner- Zitronenschale, Orangenblüten und Lavendel Schweppes;
Gin Tonic pour Miky: frozen Dry Gin Bombay, sorbet au citron, zestes de citron vert confit, Schweppes aux fleurs d'oranger et lavande;
Джин-Тоник для Микю: замороженный Бомбей сухой Джин, шербет из лимона, цукаты из лимонной цедры, Швепс с оранжевых цветов и лавандой.

Cre moso al Cioccolato bianco con salsa Tanzanie 75% di Cacao e cristalli essenziali di Menta

White chocolate custard with Tanzanie sauce (75% Cocoa) and mint essential oil crystals;
Englische Creme mit weisser Schokolade und Sauce Tanzanie (75% Kakao) und Minze-ätherischem Öl in Kristallform;
Crème anglaise au chocolat blanc et sauce Tanzanie (75% de cacao) et de cristaux d'huile essentiel de menthe ;
Сладкий крем из белого шоколада с соусом Tanzanie (75% какао) и с кристаллами из эфирного масла мяты

La Creme Brûlée di Amélie alla Lavanda

Amelie's lavender crème brûlée
Amelies Lavendel Crème brûlée
La Crème Brûlée d'Amélie à la lavande

Крем-брюле Амели с лавандой