

## ANTIPASTI

### Starters \* Vorspeisen \* Hors-d'oeuvre \* Закуски

#### **Tartare di Salmone con Guacamole di Avocado al Lime, Germogli di Erba Medica, Salsa Yogurt e Aneto**

Salmon tartare with lime avocado guacamole, alfalfa sprouts, yogurt sauce and dill;

Lachstatar mit Avocado Guacamole, Alfalfasprossen, Joghurtsauce und Dill;

Tartare de saumon avec guacamole d'avocat à la lime, germes de luzerne, sauce au yogourt et aneth;

Тартар из лосося с лаймовым авокадо гуакамолом, ростками люцерны, соусом из йогурта и укропом.

#### **Pesce Sciabola Marinato al Sedano verde e Lemongrass con Asparagi Verdi, Arancia caramellata e Sale di**

##### **Bali in Fiocchi**

Scabbard Fish marinated in green Celery and Lemongrass with Green Asparagus, caramelised Orange and

Bali salt flakes;

Marinierter Säbelfisch im grünen Sellerie und Zitronengras mit grünen Spargeln, karamellisierter Orange

und Bali Salz Flocken;

Poisson Sabre mariné au Céleri vertes et à la Citronelle avec asperges vertes, orange caramélisée et du sel

de Bali en flocons;

Сабля рыба маринованная зеленым сельдером и лимонником, с зелеными спаржями,

карамелизованным апельсином и с солью Бали в хлопьях.

#### **"Drink Clorofilla": Centrifugato di Mela Verde, Sedano, Finocchio, Spinaci con Esplosione di Lime (depurativo, drenante, ricostituente)**

"Chlorophyll drink": smoothie of green apple, celery, fennel, spinach with lime (purifying, draining, tonic);

"Chlorophyll drink": Smoothie aus grüner Äpfel, Sellerie, Fenchel, Spinat und Lime (Reinigung-,

Entwässerungs-, Stärkungsgetränk);

"Chlorophylle drink" : smoothie aux pommes vertes, céleri, fenouil, épinards et jus de lime (purifiant,

drainant, tonique);

«Напитка хлорофилла»: сок зеленой яблоки, сельдерея, укропа, шпината с лаймом (очищающий,

дренажный , тонизирующий).

**Lombetto di Coniglio Cotto Dolcemente Sottovuoto all'Olio di Cardo, Cipolla di Tropea e Timo servito con misticanza e La Sua Salsa**

Rabbit loin gently cooked in vacuum, with thistle oil sauce, Tropea onion, thyme, with mixed salad and its sauce;

Leicht unter Vakuum gekochte Kaninchenlende, mit Distelöl, Tropea-Zwiebel und Thymian, serviert mit gemischtem Salat und seiner Soße;

Longe de lapin cuit doucement sous vide, avec de l'huile de chardon, de l'oignon de Tropea et du thym, de la salade et sa sauce;

Кроличья поясница мягко приготовленная под вакуумом, с маслом чертополоха, луком Тропеа и тимьяном, смешанным салатом и соусом.

**PRIMI PIATTI**

**First courses \* Erste Gänge \* Premier service \* Первые блюда**

**Crema di Piselli di Stagione con Noci di Capasanta Americana e Semi di Sesamo Nero Indiano**

Green peas creamy soup with American scallop coins and Indian black sesame seeds;

Cremige Erbsensuppe mit Amerikanischen Jakobsmuscheln und Indianer Schwarzem Sesam;

Soupe crémeuse aux pois verts avec coquilles saint- Jacques américaines et graines de sesame indienne noir;

Кремовый суп с зеленым горошком, морскими гребешками орехами и черным индийским кунжутом.

**Ravioli Ripieni all'Astice e Polpa di Granchio con Pomodoro Fresco Frullato e Romanesco Crudo Grattugiato**

Lobster and crab stuffed Ravioli in fresh blended tomato and grated Romanesco broccoli;

Ravioli gefüllt mit Hummer und Krabbe mit frisch gemixten Tomaten und geriebenem Romanescokohl;

Raviolis farcis au homard et crabe avec purée fraîche de tomate et chou romanesco rapé;

Равиоли с крабов и омаров с соусом томатный из свежих помидоров и тертой Римской цветной капустой.

**Superfino Carnaroli mantecato al Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg, Mazzancolle dell'Adriatico in Crudité con Pepe del Madagascar Bourbon e Fumo di Legno Cabernet ( minimo 2 persone )**

Superfino Carnaroli risotto blended with Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Adriatic shrimp in crudités with Madagascar Bourbon pepper and Cabernet wood smoke. (min. 2 p.)

Superfino Carnaroli Risotto mit Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG, Adria Riesengarnelen in Crudit  mit Madagaskar Bourbon Pfeffer und Cabernet Holzrauch (mind. 2 Personen)

Superfino Carnaroli risotto au Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG, crevettes adriatiques en crudit  au poivre de Madagascar Bourbon et fum e de bois Cabernet par personne (min. 2 p.)

Ризотто Superfino Carnaroli смешивается с Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene, Адриатическими креветками в крудите с перцем Мадагаскар Бурбоном и древесиной дымом Каберне на человека (мин. 2 человека)

**Risotto alle Fragole di Stagione, Brie e Cristalli di Finocchio ( minimo 2 persone )**

Strawberry risotto with Brie cheese and fennel crystals (min. 2 p.)

Erdbeeren-Risotto mit Brie K se und Fenchelkristallen (mind. 2 Personen)

Risotto aux fraises avec Brie et des cristaux de fenouil (min. 2 p.)

Ризотто с клубникой, с сыром Brie и кристаллами фенхеля (мин. 2 человека)

**PIATTO UNICO**

**One-course \* Tellergericht \* Plat unique \* Одно блюдо**

**Risotto alla Milanese con Ossobuco di Vitello e Gremolada**

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

Risotto mit geschmorte Kalbshaxenscheibe Mail nder Art mit Kr uter-W rzmischung Gremolada;

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

Ризотто милански с оссобуко из тушеной телятины черенками.

**SECONDI PIATTI**

**Second course \* Zweiter Gang \* Deuxième service \* Вторые блюда**

**Scaloppa di Branzino Selvatico Dorata al Pan Brioche Maison con Spicchi di Carciofo alla Menta** Wild sea bass escalope with brioche bread Maison and slices of artichoke with mint;

Wilde Seebarsch escalope mit Briochebrot Maison und Scheiben von Artischocke mit Minze;

Escalope de loup de mer sauvage dorée avec brioche Maison et tranches d'artichaut à la menthe;

Дикий сибас котлета с булочки maison и нарезанные артишоки с мятой.

**Scaloppa di Tonno Pinne Gialle pescato nelle Maldive in crosta di Pepe Nero e buccia di Lime, marinato alla Soja, Maionese al Wasabi, Spinacino in Citronette e Julienne di Mango**

Yellowfin tuna from the Maldives escalope in crust of black pepper and lime peel, marinated in soy, Wasabi mayonnaise, spinach in citronette and julienne of mango;

Gelbflossen-Thun aus den Malediven in Kruste aus schwarzem Pfeffer und Limettenschale, mariniert in Soja, Wasabi Mayonnaise, Spinat in Zitronat und Julienne aus Mango;

Thon à nageoires jaunes des Maldives en croûte de poivre noir et zeste de lime, mariné au soja, mayonnaise au wasabi, épinards en citronette et julienne de mangue;

Желтый тунец Мальдивы в коре черного перца и извести кожуры, маринованный в сое, майонез Васаби, шпинат в цитронете и жульен манго.

**Magatello di Vitello Demi-Cuit , cotto Dolcemente sottovuoto, Spuma Tonnata, Fiori di Capperi e Patate alla Curcuma**

Demi-cuit veal loin, gently cooked in vacuum, tuna mousse, caper flowers and turmeric potatoes;

Demi-cuit Kalbslende, schonend im Vakuum gekocht, Thunfischmousse, Kapernblüten und Kurkuma Kartoffeln;

Longe de veau demi-cuit, cuite doucement sous vide, mousse de thon, fleurs de câpres et pommes de terre au curcuma;

Демикულიрованная телячья поясница, мягко приготовленная в вакууме, мусс из тунца, цветы каперсов и картофель-куркума.

**Scamone di Angus U.S.A. con Crosta di Erbe Aromatiche, Salsa Pizzaiola e Gratin Dauphinois di Patate**

American Angus in crust with aromatic herbs, pizzaiola sauce and potatoes Gratin Dauphinois;

Angus Hüftsteak in Kruste von aromatischen Kräutern, Pizzaiolasoße und Kartoffelgratin dauphinois;

Rumsteck d'Angus americain en croûte d'herbes aromatiques, sauce pizzaiola et gratin dauphinois;

Американский ангус румп в коре ароматических трав, с соусом pizzaiola и картофель Дофинуа.

**DESSERT**

**Desserts \* Nachspeisen \* Desserts \* Десерты**

**Sorbetto al Mandarino e Granella di Pistacchio Iraniano**

Mandarine Sherbet with Iranian Pistachio Grains;

Mandarinensorbet mit iranischem Pistazienkorn;

Sorbet à la mandarine aux grains de pistache iraniens;

Мандарин шербет с кусочками иранской фисташки.

**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 Lavand**

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, Zitronensorbet, 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.

**Lingotto al Cioccolato bianco con Consommé di Fragole, cristalli di Menta**

White chocolate ingot with strawberries consommé and mint essential oil crystals;

Weißer Schokoladenbarren mit Erdbeeren Consommé und Minze- ätherischem Öl in Kristallform;

Lingot de chocolat blanc au consommé de fraises et cristaux d'huile essentiel de menthe;

Слиток белого шоколада с клубникой консоме с кристаллами из эфирного масла мяты.

**La Creme Brûlée di Amélie al Rosmarino**

Amelie's rosemary crème brûlée;

Amelies Rosmarin Crème brûlée;

La Crème Brûlée d'Amélie au romarin;

Крем-брюле Амели с розмарином.