MENU

ANTIPASTI

Starters • Vorspeisen • Hors-d'ouvre • Закуски

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

Cuttlefish tagliatelle salad with white celery and mustard sprouts

Tintenfischennudelnsalat 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

Morbida Crema di Porro con Uovo cotto a bassa temperatura e Sale Blu di Persia

Creamy leek soup with low temperature cooked egg and blue salt of Persia

Weiche Lauchcreme mit kaltgekochtem Ei und persischem Blausalz

Crème de poireaux doux avec oeuf cuit à basse température et sel bleu de Perse

Мягкий лук-порей с низкотемпературным вареной яйцом и синей солью Персии

"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, Goldpuder 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 * Erste Gänge * Premier service * Первые блюда*

Crema di Zucchine e Menta con Capasanta Marinata al Succo di Carota e Zenzero, Sale Lavico Nero

Creamy soup of zucchini and with scallop marinated with carrot juice, ginger and black lava salt

Cremesuppe mit Zucchini und Minze mit Jakobsmuschel, marinierten mit Karottensaft, Ingwer und schwarzem Lavasalz

Crème de courgettes et menthe aux pétoncles marinés au jus de carotte, gingembre et sel de lave noir

Теплый крем цукини и мяты с гребешком, маринованным морковным соком, имбирем и черной лавой солью

Ravioli Ripieni alle Capesante e Gamberi con Pesto corto alla Genovese

Ravioli Stuffed with scallops and shrimps with short Pesto to Genoese

Ravioli gefüllt mit Muscheln und Garnelen mit kurzen Pesto

Raviolis farcis aux pétoncles et crevettes à court Pesto

Равиоли с гребешками и креветками с коротким генуэзского песто

Mezzi Paccheri rigati di Gragnano trafilati al bronzo farciti al Pomodoro Fresco, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Basilico

Gragnano bronze drawning short Paccheri rigati stuffed with fresh tomato, buffalo mozzarella from Campania DOP and Basil

Gragnano Mezzi Paccheri rigati gefüllte mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella DOP aus Kampanien und Basilikum

Gragnano Mezzi Paccheri rigati farcies à la tomate fraîche, mozzarella de buffle de Campanie DOP et basilic

Грагнано mezzi paccheri rigati с начинкой из свежих помидоров, базилика и буйвола моцарелла из Кампании

Superfino Carnaroli mantecato al Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg, Mazzancolle dell'Adriatico in Crudité con Pepe del Madagascar Bourbon e Fumo di Legno di Melo
(minimo 2 persone - 20 min)

Superfino Carnaroli risotto blended with Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Adriatic shrimp in crudités with Madagascar Bourbon pepper and apple tree wood smoke (20 minutes-min. 2 p.)

Superfino Carnaroli Risotto mit Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG, Adria Riesengarnelen in Crudité mit Madagaskar Bourbon Pfeffer und Aplfelbaumholzrauch (20 Minuten - mind. 2 Personen)

Superfino Carnaroli risotto au Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG, crevettes adriatiques en crudité au poivre de Madagascar Bourbon et fumée de bois de pommier (20 minutes -min. 2 p.)

Ризотто Superfino Carnaroli смешивается с Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene, Адриатическими креветками в крудите с перцем Мадагаскар Бурбоном и древесиной дымом яблони (мин. 2 чел., 20 мин.)

Risotto Carnaroli "Tenuta Drovanti" alla Pesca Gialla di Stagione, Scaglie di Gorgonzola Piccante

(minimo 2 persone - 20 min)

Carnaroli Risotto "Drovanti Estate" with yellow peach, spicy Gorgonzola (20 minutes - min. 2 p.)

Risotto Carnaroli "Anwesen Drovanti" mit gelbem Pfirsich der Saison, Flocken von pikanter flakes Gorgonzola DOP (20 Minuten- mind. 2 Personen)

Risotto Carnaroli "Ferme Drovanti" à la pêche jaune de saison, flocons de Gorgonzola épicé (20 minutes - min. 2 p.)

Ризотто Carnaroli "имение Drovanti" с желтым персиком сезон, хлопья пряного сыра горгонзола (мин. 2 чел., 20 мин.)

PIATTO UNICO

One-course • Tellergericht • Plat unique • Одно блюдо

Risotto alla Milanese con Ossobuco di Vitello e Gremolada (20 minuti)

Risotto Milanese with braised veal shanks slice with gremolada (minced rosemary, lemon peel) (20 minutes)

Risotto mit geschmorte Kalbshaxenscheibe Mailänder Art mit Kräuter-Würzmischung Gremolada (20 Minuten)

Risotto avec jarret de veau Ossobuco à la milanaise avec garniture Gremolada (20 minutes)

Ризотто милански с оссобуко из тушеной телятины черенками (20 мин.)

SECONDI PIATTI

Second course • Zweiter Gang • Deuxiéme service • Вторые блюда

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 grilles

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

Scaloppa di Tonno Pinne Gialle pescato nelle Maldive in crosta di Pepe Nero e buccia di Lime, marinato alla Soja e Aceto Balsamico, maionese al Wasabi e Patate schiacciate all'Erba Cipollina

Yellowfin Tuna from the Maldives escalope in a crust of black pepper and lime peel, marinated in Soy and Balsamic Vinegar, Wasabi mayonnaise and crushed potatoes with chives

Gelbflossen-Thun aus den Malediven in Soja und Balsamico-Essig mariniert, in schwarzem Pepper und Limettenschale-Kruste, mit Wasabi mayonnaise und Kartoffelmatsch mit Schnittlauch

Thon à nageoires jaunes des Maldives mariné au vinaigre balsamique et soja, en croûte de poivre noire et zeste de lime, avec mayonnaise wasabi et pommes de terre écrasées à la ciboulette
Желтый тунец Мальдивы маринованный в соеи

бальзамическим уксусом , в коре черного перца и цедры лайма, с васаби майонезом, измельченный картофель с луком

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

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

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, Pizzaiola-soße 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 картофельДофинуа

DESSERTS

Desserts • Nachspeisen • Desserts • Десерты

Semifreddo al Lampone e gelato al Cocco

Raspberry semifreddo with coconut ice-cream

Himbeer-semifreddo und Kokoseis

Semifreddo aux framboises et glace à la noix de coco

Парфе малина и кокосовое мороженое

Il Gin Tonic pensato per Miky: Dry Gin Bombay froozen, Sorbetto al Limone e Salvia, Zeste candite di Limone Verde e Tonica Mediterranean Fever Tree

Gin Tonic for Miky: frozen Dry Gin Bombay, Lemon and Sage Sorbet, candied Green Lemon zests, Tonic Water Mediterranean Fever Tree

Gin Tonic für Miky: frozen Dry Gin Bombay, Zitronensorbet, kandierte Grüner- Zitronenschale, Tonic Wasser Mediterranean Fever Tree

Tonic pour Miky: frozen Dry Gin Bombay, sorbet au citron, zestes de citron vert confit, Eau Tonique Mediterranean Fever Tree

Джин-Тоник для Miky: замороженный Бомбей сухойДжин, шербет из лимона, цукаты из лимонной цедры, тонизирующая вода Mediterranean

Cremoso al Cioccolato Bianco con salsa al Cioccolato Fondente e Cristalli di Olio essenziale di Menta

White chocolate custard with dark chocolate sauce and mint essential oil crystals

Englische Creme aus weisser Schokolade mit Zartbitterschokoladesauce und Minze- ätherischem Öl in Kristallform

Crème anglaise au chocolat blanc et sauce au chocolat noir avec cristaux d'huile essentiel de menthe

Сладкий крем из белого шоколада с соусом темного шоколада и с кристаллами из эфирного масла мяты

La Creme Brûlée di Amélie alla Lavanda

Amelie's lavande crème brûlée

Amelies Lavendel Crème brûlée

La Crème Brûlée d'Amélie à la lavande

Крем-брюле Амели с лавандой