

## **ANTIPASTI**

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

#### ***Succo di Uva Moscato, Catalogna, Polpo rosticciato e panure all'Arancio Bio***

*Muscat Grape Juice, Catalonia, Roasted Octopus and Orange flavoured  
Breading*

*Saft aus Muskat-Trauben, Katalonien, geröstetem Krake und Orangen-Bio-Brot*

*Jus de Raisin Muscat, Catalogne, Poulpe rôti et pain à l'orange bio*

*Сок из винограда Мускат, салат каталония, жареный осьминог и  
органический апельсиновый хлеб*

#### ***Drink "Equinozio d'Autunno", Estratto di Frutta e Verdura: Magenta ( Barbabietola, Mela Rossa, Uva e Sedano ) - Arancione ( Zucca, Carota, Curcuma ) e Polvere d'Oro***

*“Autumn Equinox” Drink, Blended Fruit and Vegetable: Magenta (Beetroot,  
Red Apple, Grapes and Celery) - Orange (Pumpkin, Carrot, Turmeric) and  
Golden Powder*

*"Autumn Equinox" Getränk, Obst- und Gemüseextrakt:  
Magenta (Rote Beete, roter Apfel, Traube und Sellerie)  
Orange (Kürbis, Karotte, Kurkuma) und Goldpulver*

*Extrait de boisson, fruits et légumes "Equinoxe d'automne":  
Magenta (Betterave rouge, Pomme rouge, Raisin et Céleri)  
Orange (citrouille, carotte, curcuma) et poudre d'or*

*«Осеннее равноденствие» напитки, фруктовый и растительный  
экстракт: Маджента (свекла, красное яблоко, виноград и сельдерей)  
Оранжевый (тыква, морковь, куркума) и золотой порошок*

***Ciabattina ai sei Cereali con Uova cotte a bassa temperatura e  
lamelle di Tartufo nero***

Six Cereals “Italian Slipper Bread” with Low temperature cooked Eggs and  
Black Truffle slices

*Ciabattina Brot aus sechs Körner mit bei niedriger Temperatur gekochten Eiern  
und schwarzen Trüffellamellen*

*Pain Ciabattina aux Six Céréales avec Oeufs cuits à basse température et  
lamelles de Truffe noire*

*Хлеб Ciabattina с шестью злаками, с яйцами, приготовленными при  
низкой температуре, и ламелями черного трюфеля*

***Pan Brioches Maison con Patè di Foie Gras d'Anatra, Fichi  
Caramellati e Sale Dolce di Cervia***

*Brioche Maison with Foie Gras, Caramelised Figs and Sweet Salt from Cervia*

*Pan brioches maison mit Entenstopfleberpastete, karamellisierten Feigen und  
süßem Cervia-Salz*

*Pan brioches maison au Paté de Foie Gras de Canard, Figs caramélisées et  
Sel doux de Cervia*

*Пан-бриош-мезон с утиной паштетом из фуа-гра, карамельный инжир и  
сладкая соль Червии*

## **PRIMI PIATTI**

***First Courses - Erste Gänge - Premier service - Первые блюда***

### ***Crema Morbida di Broccoli con Filetto di Triglia di Scoglio del Mediterraneo e Semi di Sesamo Nero Indiano***

*Creamy Broccoli soup with Mediterranean Red Mullet fillet and Indian Black Sesame Seeds*

*Broccolicremesuppe mit mediterranem Rotbarbenfilet und indischem schwarzem Sesam*

*Crème de brocolis avec Filet de Rouget de Roche méditerranéenne et Graines de Sésame Noires des Indes*

*Мягкий суп с брокколи со филе средиземноморской красной кефаль и индийскими черными кунжутными семенами*

### ***Ravioloni ripieni con Formaggio Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP, Salsa al Pane di Segale***

*Asiago DOP Cheese and Treviso Red Chicory stuffed Ravioli with Rye Bread Sauce*

*Ravioli gefüllt mit Asiago-Käse DOP und rotem Radicchio di Treviso Zichorie IGP, Sauce mit Roggenbrot*

*Ravioli farcis au Fromage Asiago DOP et au Radicchio di Treviso Rouge IGP, sauce au Pain de Seigle*

*Равиоли, фаршированные сыром Asiago и красным цикорием Radicchio di Treviso, соус с ржаным хлебом*

***Risotto Cremoso Superfino Carnaroli “Tenuta Drovanti” alla Zucca Gialla con i suoi semi tostati, Noci di Capasanta Americana e Polvere di Pistacchi Iraniani (20 minuti - minimo 2 persone)***

*Creamy Superfine Carnaroli Risotto Tenuta Drovanti with Yellow Pumpkin and its Roasted Seeds, American Scallops nuts and Iranian Pistachios Powder*

*Cremiger Risotto mit Carnaroli Superfino Drovanti mit gelbem Kürbis und seinen gerösteten Samen, Amerikanischen Jakobsmuscheln und iranischem Pistazienpulver*

*(Mindestens zwei Personen - 20 Minuten Wartezeit)*

*Risotto crémeux au Carnaroli extrafin Drovanti à la Citrouille jaune avec ses graines grillées, noix de Pétoncle américaine et Poudre de Pistache iranienne (minimum deux personnes - 20 minutes d'attente)*

*Сливочное ризотто с Carnaroli Superfino Drovanti с желтой тыквой и поджаренными семенами, с американскими гребешками и иранским фисташковым порошком*

*(минимум два человека - 20 минут ожидания)*

***Risotto Superfino Carnaroli ai Fichi d’India, con Tartare di Branzino condito al Wasabi e Pepe di Sichuan e Zeste caramellate d’Arancia (20 minuti - minimo 2 persone)***

*Superfine Carnaroli Risotto with Prickly Pears, Sea Bass Tartare flavored with Wasabi and Sichuan Pepper, with Caramelized Orange Zest*

*Superfino Carnaroli Risotto mit Kaktusfeigen, mit Seebarsch Tartar im Wasabi und Sichuanpfeffer und karamellisierter Orangenschale (Mindestens zwei Personen - 20 Minuten Wartezeit)*

*Superfino Risotto Carnaroli aux Figs de Barbarie, Tartare de Bar au parfum de Wasabi et Poivre de Sichuan et Zeste d'Orange Caramélisé (minimum deux personnes - 20 minutes d'attente)*

*Superfino Carnaroli Risotto с колючими грушами, с тартаром из морского баса ис ароматизированным васаби и перцем Сычуань, с карамелизованной апельсиновой цедрой (минимум два человека - 20 минут ожидания)*

## **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 and with Gremolada  
(minced Rosemary, Lemon peel)*

*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 Courses - Zweiter Gang - Deuxième service - Вторые блюда***

***Filetto di Salmerino Alpino, cotto con Burro chiarificato alla Salvia e Bacche di Ginepro, servito con Purea di Sedano Rapa e polvere di Olive Taggiasche***

*Arctic char fillet, cooked with Clarified Sage Butter and Juniper berries and served with Celeriac puree and Taggiasche Olives powder*

*Filet vom Seesaibling, gekocht mit Butterschmalz mit Salbei und Wacholderbeeren, serviert mit Knollenselleriepuree und Taggiasca-Olivenpulver*

*Filet d'Omble Chevalier, cuit au Beurre Clarifié à la Sauge et aux Baies de Genièvre, servi avec purée de Céleri-Rave et Poudre d'Olives Taggiasca*

*Филе арктического гольца, приготовленное с осветленным маслом с шалфеем и можжевельными ягодами, с пюре из сельдерея корня и порошком оливками Taggiasca*

***Trancio di Ricciola in Crosta di Frutta secca, Finocchi cotti nella Camomilla***

*Amberjack in Dried fruit Crust, Fennels cooked in Chamomile*

*Gelbschwanzfilet in Kruste von getrockneten Früchten, mit Fenchel in Kamille gekocht*

*Filet de Sérïole en Croûte des Fruits Secs, Fenouil cuit à la Camomille*

*Амбержак в корке сушеных фруктах, с фенхелем, приготовленными в ромашке*

***Coscia di Coniglio cotta dolcemente sottovuoto alla Veneta, con Polenta fumante Bianca***

*Venetian low temperature vacuum cooked Rabbit Leg with White Polenta*

*Kaninchenbein auf venezianischer Weise sanft unter vakuum gekocht, mit weißer dampfender Polenta*

*Cuisse de Lapin cuite doucement sous vide à la Vénitienne, avec Polenta blanche*

*Нога кролика, приготовленная сладко под вакуумом, с белой полентой*

***Scamone di Black Angus USA, salsa Liquirizia, Cavolo Nero Toscano e Gratin Dauphinois di Patate***

*American Black Angus rump with Licorice sauce, Tuscan black Cabbage and Potatoes Gratin Dauphinois*

*Rump von Angus USA, Lakritzsauce, toskanischer Schwarzkohl und gratinierter Dauphinois*

*Croupion d'Angus USA, sauce au Réglisse, Chou Noir toscan et Gratin Dauphinois*

*Огузок ангус USA, соус лакрицы, тосканская черная капуста и гридин-дофиноид*

## **DESSERTS**

### ***Sorbetto al Limone e Salvia***

*Lemon and sage Sorbet*  
*Zitronen- und Salbeisorbet*  
*Sorbet au Citron et à la Sauge*  
*Сорбет с лимоном и шалфеем*

### ***Semplicemente: "Il Mont Blanc", con Castagne, Meringa e Panna Montata***

*Mont-Blanc: mashed Chestnuts, Meringue and Whipped Cream*  
*Einfach: "Mont Blanc" mit Kastanien, Baiser und Schlagsahne*  
*Simplement: "Mont Blanc", avec des Marrons, de la Meringue et de la Crème Fouettée*  
*Просто: «Монблан», с каштанами, бэзе и взбитыми сливками*

### ***Cre moso al Cioccolato Bianco con salsa al Cioccolato Fondente e Cristalli Essenziali di Menta***

*White Chocolate Custard with Black Chocolate sauce and Crystals of essential oil of Peppermint*  
*Pudding mit weißer Schokolade mit dunkler Schokoladensauce und wesentlichen Minzkristallen*  
*Crème anglaise au Chocolat blanc avec sauce au Chocolat Noir et Cristaux essentiels de Menthe*  
*Заварной крем с белым шоколадом с соусом из темного шоколада и основными кристаллами мяты*

### ***La Creme Brûlée di Amélie alla Vaniglia del Madagascar e alle Fave di Tonka***

*Amélie's Tonka beans crème brûlée*  
*Amélie's Creme Brûlée mit Tonkabohne*  
*Amélie's Creme Brûlée à la Fève de Tonka*  
*Крем-брюле Амели с фасолью Тонка*