

ANTIPASTI

Starters

Insalata Fresca Di Carciofi Di Stagione con Citronette e Timo, scaglie di Grana Padano DOP

Fresh artichokes salad with citronette sauce and thyme and Grana Padano DOP cheese flakes

Frischer Saisonalischer Artischockensalat mit Citronette und Thymian, Grana Padano DOP Flocken

Salade d'artichauts de saison avec citronnette et thym, flocons de fromage Grana Padano DOP

Салат из свежих сезонных артишоков с цитронетом и тимьяном, хлопьями сыра Падано

Salmone marinato all'Aneto e semi di Chia con Pan Brioche caldo e Burro montato al Curry *

Marinated Salmon with dill, Chia seeds with warm brioche maison and whipped curry butter

Marinierter Lachs mit Dill und Chia-Samen mit heißen Brioches und Curry-Butter

Saumon mariné à l'aneth et aux graines de chia avec brioche chaude et beurre au curry

Маринованный лосось с укропа и с семенами чиа с горячими булочками и маслом карри

**Vellutata Morbida di Cavolfiore con Rombo al Tandoori indiano
e Sale Blu di Persia ***

*Cauliflower creamy soup with Turbot fish, Indian Tandoori and Blue Salt
of Persia*

*Weiche Blumenkohlcreme mit Steinbuttisch, indischem Tandoori und
blauem Salz aus Persien*

*Crème de chou-fleur douce au poisson turbot, tandoori indien et sel bleu
de Perse*

*Мягкий крем из цветной капусты с турбо с индийским тандури и
голубой солью персии*

**Pan Brioche Maison con Paté di Foie Gras d'Anatra, Mele Golden
caramellate in crema, Cipolla Bionda all'Aceto Balsamico e Sale
Dolce di Cervia ***

*Brioche Maison with foie gras, caramelised golden delicious apples
cream, yellow onion with balsamic vinegar and sweet salt of Cervia*

*Pan brioches maison mit Entenstopfleberpastete, karamellisierten
Golden Delicious Äpfel Sauce, gelben Zwiebeln mit Balsamico-Essig und
süßem Cervia-Salz*

*Pan brioches maison au paté de foie gras de canard, caramélisées
pommes Golden Delicious crème, oignon jaune avec du vinaigre
balsamique et sel doux de Cervia*

*Пан-бриош-мезон с утиной паштетом из фуа-гра, карамельные
яблоки Golden Delicious в сливках, лук с бальзамическим уксусом и
сладкая соль Червии*

PRIMI PIATTI

First Courses

Le mie Tagliatelle al Nero di Seppia, mantecate alla Trota Affumicata e Porro, Gocce di Curcuma e Julienne di Agrumi Canditi *

*My Tagliatelle with cuttlefish ink, smoked trout and leek, turmeric drops
and candied citrus julienne*

*Meine Tagliatelle mit Tintenfischtinte, geräucherter Forelle und Lauch,
Kurkuma-Tropfen und kandierter Citrus-Julienne*

*Mes tagliatelles à l'encre de seiche, truite fumée et poireaux, gouttes de
curcuma et julienne d'agrumes confites*

*Мои тальятелле с чернилами каракатицы, копченой форелью и
луком-пореем, каплями куркумы и жульеном из засахаренных
цитрусовых*

Tortelli alla Zucca Gialla con Fonduta al Bettelmatt dell'Alpe Forno *

Yellow pumpkin Tortelli with Bettelmatt Alpe Forno cheese fondue

Gelber Kürbis Tortelli mit Bettelmatt Alpe Forno Fondue

Tortelli de potiron jaune de saison avec fondue Bettelmatt Alpe Forno

Tortelli с сезонной желтой тыквой с фондю Bettelmatt Alpe Forno

**Risotto "Tenuta Drovanti " al Limone e Uva di Corinto, Bottarga
Artigianale di Muggine di Cabras
(min. 2 persone, 20 min. attesa)**

*Risotto "Tenuta Drovanti" with lemon and grapes of Corinth, Mullet bottarga
from Cabras € 15,00 each (2 people – 20 minutes)*

*Risotto "Tenuta Drovanti" mit Zitrone und Trauben aus Korinth, Meeräsche
bottarga aus Cabras € 15,00 pro Person (Mindestens zwei Personen - 20
Minuten Wartezeit)*

*Risotto "Tenuta Drovanti" au citron et raisins de Corinthe, poutargue de
mulet de Cabras € 15,00 par personne (minimum deux personnes - 20 minutes
d'attente)*

*Ризотто "Tenuta Drovanti" с лимоном и виноградом из Коринфа,
Боттарга (вяленая икра кефали) из Cabras € 15,00 на человека (минимум
два человека - 20 минут ожидания)*

**Superfino Carnaroli al Succo di Cavolo Viola con Capasanta
Americana marinata alla Carota, semi di Fieno Greco e Sale
Maldon Affumicato (min. 2 persone, 20 min. attesa)**

*Carnaroli rice with purple cabbage juice , American Scallop and carrots,
Fenugreek seeds and smoked Maldon salt € 16,00 each (2 people – 20 minutes)*

*Carnaroli Reis mit Purpurkohlsaft, mit amerikanischer Jakobsmuschel,
Karotten, Bockshornkleesamen und geräuchertem Maldon Salz € 16,00 pro
Person (Mindestens zwei Personen - 20 Minuten Wartezeit)*

*Riz Carnaroli avec jus de chou pourpre, coquille Saint-Jacques Américaine,
carottes, graines de fenugrec et sel Maldon fumé € 16,00 par personne
(minimum deux personnes - 20 minutes d'attente)*

*Carnaroli рис с соком фиолетовой капусты, американским морским
гребешком и моркови, семенами пажитника и с копченой солью мальдон €
16,00 на человека (минимум два человека - 20 минут ожидания)*

PIATTO UNICO

One-Course

Risotto alla Milanese con Ossobuco di Vitello e Gremolada*

(20 min. attesa)

Risotto Milanese with braised veal shanks slice with gremolada (minced rosemary; 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

Trancio di Branzino Selvatico cotto nel Fieno Officinale della Valle Antigorio con Piattoni Verdi al Pompelmo Rosa *

*Slice of wild sea bass cooked in the officinal hay of the Antigorio Valley
with snow peas and pink grapefruit*

*Scheibe vom wilden Wolfsbarsch, gekocht im Offiziellen Heu des
Antigorio-Tals, mit Zuckererbsen und pink Grapefruit*

*Tranche de bar sauvage cuit dans le foin officinal de la vallée de
l'Antigorio avec haricots mange-tout et pamplemousse rose*

*Ломтик дикого морского окуня, приготовленный в лекарственном
сене долины Антигорно с горохом снега и с розовым грейпфрутом*

Luccio Perca marinato all'Olio di Canapa e Cipolla di Tropea servito con Cavolo riccio Ligure e Nocciole Piemontesi *

*Pike perch marinated in hemp oil and onion from Tropea, served with
Ligurian curly kale and Piedmontese Hazelnuts*

*Mit Hanföl und Tropea-Zwiebeln mariniertes Zander, serviert mit
ligurischem Krauskraut und piemontesischen Haselnüssen*

*Sandre mariné au huile de chanvre et oignon de Tropea, servi avec chou
frisé du Ligurie et noisettes du Piémont*

*Судак, маринованные в оливковом пенька и луком от Тропеа
подаются с кудряв ой капуста ой Лигурии и орехам Пьемонта*

**Puntine di Maiale CBT in Agrodolce con Verze Stufate e Pepe al
Limone ***

*Sweet and sour pork ribs vacuum cooked at low temperature with stewed
cabbage and lemon pepper*

*Süße und saure Schweinerippchen bei niedriger Temperatur unter
Vakuum gekocht, mit gedünstetem Kohl und Zitronenpfeffer*

*Côtes de porc à la sauce aigre-douce cuit à basse température sous vide
avec chou à l'étouffé et poivre au citron*

*Кисло-сладкие свиные ребрышки приготовленные в вакууме при
низкой температуре, с тушеной капустой и лимонным перцем*

**Scamone di Black Angus USA con Salsa ai Funghi Cardoncelli
Toscani e Gratin Dauphinois di Patate ***

*American Angus rump with Tuscan Cardoncelli mushroom sauce and
potatoes gratin Dauphinois*

*Rump von Angus USA mit toskanischer Cardoncelli-Pilzsauce und
gratinierter Dauphinois*

*Croupion d'Angus USA à la sauce aux champignons toscanes
Cardoncelli et gratin dauphinois*

*Огузок ангус USA с тосканским грибным Cardoncelli соусом
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

Panna Cotta alla Vaniglia del Madagascar e Rhum Bianco con Salsa al Mandarino e Cardamomo Indiano

*Madagascar vanilla and white rhum Panna Cotta with mandarin
sauce and Indian cardamom*

*Madagaskar-Vanille und weißem Rhum Panna Cotta mit
Mandarinensoße und indischem Kardamom*

*Panna Cotta à la vanille de Madagascar et au rhum blanc avec
sauce à la mandarine et au cardamome indienne*

*Панна Котта с мадагаскарской ванилью и белым ромом , с
мандариновым соусом и индийским кардамоном*

Il mio Macaron farcito con confettura di Pera alla Cannella e Gelato al Cocco

My Macarons with cinnamon pear jam and coconut ice cream

Meine Macarons gefüllt mit Zimtbirnenmarmelade und Kokoseis

*Mes macarons farcis de confiture de poire à la cannelle et de glace
à la noix de coco*

*Мои макароны с фаршированные джемом с корицей и грушей и
кокосовым мороженым*

La Creme Brûlée di Amélie alle Fava BIO di Cacao Tostata del Perù e Amaretto

Amélie's toasted Peru Cocoa Bean and Amaretto crème brûlée

*Amélie's Creme Brûlée mit gerösteten Kakaobohne aus Peru und
Amaretto*

*Amélie's Creme Brûlée à la fève de cacao du Pérou grillé et au
Amaretto*

*Крем-брюле Амели с поджаренным какао-бобом из Перу и
Амаретто*