

ANTIPASTI

Starters

"Drink Clorofilla": Centrifugato di Mela Verde, Lime, Sedano, Finocchio, Spinaci, Clorofilla ed olio essenziale di Limone (depurativo, drenante, ricostituente) *

"Chlorophyll drink": smoothie of Green Apple, Lime, Celery, Fennel, Spinach, Chlorophyll and Lemon essential oil (purifying, draining, tonic)

"Chlorophyll drink": Smoothie aus grüner Äpfel, Lime, Sellerie, Fenchel, Spinat mit ätherischem Zitronenöl (Reinigung-, Entwässerungs-, Stärkungsgetränk)

"Chlorophylle drink": smoothie aux pommes vertes, lime, céleri, fenouil, épinards et jus de à l'huile essentielle de citron (purifiant, drainant, tonique)

«Напитка хлорофилла»: сок зеленой яблоки, лайм, сельдерея, укропа, шпината с эфирным маслом лимона (очищающий, дренажный, тонизирующий)

Tartare di Salmone con Agretti in Citronette e Panna Acida *

Salmon tartare with Agretti in citronette and Sour Cream

Lachstatar mit Agretti in Citronette und Sauerrahm

Tartare de saumon avec Agretti à la citronnette et à la crème sure

Тартар из лосося с агретти в цитронете и сметаной

Capasanta spadellata, estratto di Sedano verde e Lemongrass con
Asparagi verdi, Arancia caramellata e Sale di Bali in fiocchi *

Scallop, juice of green Celery and Lemongrass with Green Asparagus, caramelised Orange and Bali salt flakes

Jakobsmuschel, grünen Selleriesaft und Zitronengras mit grünen Spargeln und karamellisierter Orange, mit Bali-Salz in Flocken.

Noix de St Jacques, jus de Céleri et à la Citronelle avec asperges vertes et orange caramélisée, avec du sel de Bali en flocons.

Morbido Flan alle Zucchine con Fonduta di Fontina della Valle
d'Aosta DOP *

Soft Zucchini Flan with Fontina DOP Cheese Fondue

Soft zucchini flan with fontina fondue from the Aosta Valley

Weicher Zucchini-Flan mit Fontina-Fondue aus dem Aosta

Flan de courgettes souple à la fondue de fontina de la Vallée d'Aoste

Мягкий кабачок с фонтином из долины Аоста

PRIMI PIATTI

First Courses

Crema di Piselli di Stagione con Cicale di mare al profumo
d'Arancia *

Green Peas creamy soup with Orange flavoured Mantis Shrimps

Erbsencremesuppe mit Mantis Garnelen, mit Orangengeschmack

Crème de pois de saison aux crevettes mantes parfumée à l'orange

Сезонный гороховый крем с креветками богомол, приправленный
апельсином

Ravioli ripieni di Friarielli e Caciocavallo con salsa allo Zafferano,
foglie di Maggiorana e Mandorle *

*Friarielli and Caciocavallo cheese stuffed Ravioli with Saffron sauce, Marjo-
ram leaves and Almonds*

*Mit Friarielli und Caciocavallo Käse gefüllte Ravioli mit Safransauce, Majo-
ranblättern und Mandeln*

*Ravioli farcis aux Friarielli et Caciocavallo à la sauce Safran, feuilles de
Marjolaine et Amandes*

Равиоли, фаршированные Фриарелли и сыром Кациокавалло с
шафрановым соусом, листьями майорана и миндалем

**Superfino Carnaroli mantecato al Prosecco Superiore
di Valdobbiadene DOCG, Gambero Rosso di Mazara in Crudit 
con Pepe del Madagascar Bourbon e Fumo di Legno di Melo ***
(minimo 2 persone; 20 min. attesa)

Superfino Carnaroli risotto blended with Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Red Shrimp from Mazara in crudit s with Madagascar Bourbon pepper and Apple wood smoke (min. 2 p; 20 min.)

Superfino Carnaroli Reis mit Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG-Wein, mit roten Garnelen aus Mazara in Crudit  mit Madagaskar-Bourbon-Pfeffer und Rauchen aus Apfelholz (Mindestens zwei Personen - 20 Minuten Wartezeit)

Riz Superfino Carnaroli au Prosecco Superiore di Valdobbiadene Vin DOCG, avec crevette rouge de Mazara en crudit  avec piment de Madagascar et fum  de pommier (minimum deux personnes - 20 minutes d'attente)

Суперфино Карнароли с вином Просекко Супериоре Вальдоббьядене *DOCG*, с красной креветкой из Мазары в крудите с мадагаскарским перцем Бурбон и яблочным дымом (минимум два человека - 20 минут ожидания)

**Risotto "Tenuta Drovanti" con Crescione di fonte, Gorgonzola
Dolce DOP e Uova di Trota ***
(minimo 2 persone; 20 min. attesa)

Risotto "Tenuta Drovanti" with Spring Cress with sweet Gorgonzola Cheese DOP and Trout Eggs (min. 2 p; 20 min.) - "Tenuta Drovanti" Risotto mit Fr hlingskresse, DOP Gorgonzola S  k se und Forelleneiern (Mindestens zwei Personen - 20 Minuten Wartezeit) Risotto - "Tenuta Drovanti" au cresson, au fromage doux Gorgonzola DOP et aux œufs de truite (minimum deux personnes - 20 minutes d'attente) - Ризотто "Tenuta Drovanti" с весенним крессом, сладким сыром Gorgonzola DOP и форелевыми яйцами € 16,00 на человека (минимум два человека - 20 минут ожидания)

PIATTO UNICO

One Course

Risotto alla Milanese con Ossobuco di Vitello e Gremolada (Rosmarino e zeste di Limone)*

(20 min. attesa)

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

Echter Risotto mit geschmorte Kalbshaxenscheibe Mailänder Art mit Kräuterwürzmischung 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 Merluzzo dell'Oceano Atlantico al profumo di Lauro
adagiato su Elisir al Pomodoro con Finocchi e Spugna al Nero di
Seppia *

*Slice of Atlantic cod flavoured with laurel on tomato elisir with fennel and
sponge of squid inks*

*Dorschfischscheibe aus dem Atlantik mit Lorbeer auf Tomatenelixier mit
Fenchel und Tintenfischschwarzwamm*

*Tranche de morue de l'Océan Atlantique parfumée au laurier sur un elixir de
tomate avec fenouil et éponge à l'encre de seiche*

Ломтик трески из Атлантического океана с ароматом лавра на то-
матном эликсире с фенхелем и губкой с черным каракатица

Filetto di Gallinella con Panure al Pistacchio Iraniano e Insalata
Riccia Croccante *

*Gurnard Fillet in Iranian Pistachio breading with Crispy Curly Salad
Knurrhahn Filet mit iranischer Pistazienkpanade und knusprigem lockigem
Salat*

*Grondin français avec chapelure à la pistache iranienne et salade bouclée
croustillante*

Филе французского морского петуха с панировкой иранских фи-
сташков и хрустящим кудрявым салатом

Fegato di Vitello cotto Dolcemente sottovuoto con Medaglione di Polenta Bianca al Rosmarino e Cipolle Bionde all'Aceto Balsamico

*

Veal Liver cooked at low temperature with medallion of white Polenta with rosemary and balsamic vinegar Onion

Kalbsleber bei niedriger Temperatur gekocht mit Scheibe aus weißer Polenta mit Rosmarin und Balsamico-Zwiebeln

Foie de veau cuit à basse température avec galette de polenta blanche au rosmarin et oignons balsamiques

Печень телятины, приготовленная при низкой температуре, и с блинчиком из белой поленты с розмарином с бальзамическим луком

Scamone di Angus U.S.A. con Salsa al Pane di Segale e Gratin Dauphinois di Patate *

American Angus rump with rye bread sauce and potatoes gratin dauphinois

Rump von Angus USA mit, Roggenbrotsauce und gratinierter Dauphinois

Croupion d'Angus USA, sauce au pain de seigle et gratin dauphinois

Огузок ангус USA, соус с ржаным хлебом и гритин-дофиноид

DESSERTS

Sorbetto al Mandarino e Mentuccia

Mandarin and mint sorbet

Mandarinen-Minz-Sorbet

Sorbet à la mandarine et menthe

Мандариновый и мятный сорбет

La mia Charlotte alle Fragole con la sua Salsa

My Strawberries Charlotte dessert with its sauce

Meine Erdbeeren Charlotte mit Sauce

Ma Charlotte aux fraises avec sa sauce

Моя Шарлотта с клубникой и соусом

Cre moso al Cioccolato Rosa con Salsa ai Lamponi

Ruby chocolate crémeux with raspberry sauce

Rosafarbener Schokoladenpudding mit Himbeersoße

Crémeux au chocolat rose avec sauce à la framboise

Заварной крем из розового шоколада с малиновым соусом

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