

MENU

ANTIPASTI

Starters

Insalata di Totano del Mediterraneo con Sedano Bianco e Germogli di Senape

Mediterranean squid salad with white celery and mustard sprouts

Mediterraner Tintenfischsalat mit Sellerie und Senfsprossen

Salade de calmars méditerranéenne avec de céleri et des germs de moutarde

Салат из кальмаров из Средиземноморья 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

PRIMI PIATTI

First Courses

Vellutata alla Cipolla Bionda con Capasanta Marinata al Succo di Sedano Verde e Pistilli di Zafferano, Sale di Bali in Fiocchi

Yellow onion creamy soup with scallop in green celery juice and saffron pistils, Bali salt flakes

Weiche gelben Zwiebelcreme mit Jakobsmuscheln, im grünen Selleriessaft und Safranstampel mariniert, mit Bali-Salz in Flocken

Crème de oignon jaune avec coquille Saint-Jacques mariné au jus de Céleri vertes et pistils de safran, avec du sel de Bali en flocons

Мягкий луковый крем с морским гребешком, маринованным соком зеленых сельдереев и шафрановыми пестиками, с солью Бали в хлопьях

Ravioli Ripieni all'Astice e Polpa di granchio con Salsa Bisque di Gamberi all'Americana e Salicornia

Lobster and crab stuffed Ravioli with American shrimp bisque sauce and glasswort

Mit Hummer und Krabbe gefüllte Ravioli, mit amerikanischer Garnelen-Biskuit-Sauce und Queller

Raviolis farcis au homard et crabe à la sauce de crevettes américaine Bisque et salicorne

Равиоли с крабов и омаров с американским соусом бискви из креветок и солерос

Ravioli con Melanzane e Scamorza, Salsa di Pomodori Pixel frullati all'Origano

Ravioli with aubergines and scamorza cheese, Pixel tomato sauce blended with oregano

Ravioli mit Auberginen und Scamorza-Käse, Pixel Tomatensauce mit Oregano

Ravioli aux aubergines et fromage de scamorza, sauce tomate Pixel mélangée à de l'origan

Равиоли с баклажанами и сыром скаморза, томатный соус Pixel с добавлением орегано

Superfino Carnaroli mantecato al Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG

Gambero Rosso di Mazara in Crudité con Pepe Bourbon del Madagascar e Fumo di Legno di Melo

(min 2 persone; 20 min.)

Superfino Carnaroli risotto blended with Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Red Shrimp from Mazara in crudités 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 Crudité mit Madagaskar-Bourbon-Pfeffer und Rauchen aus Apfelholz

(Mindestens zwei Personen; 20 min)

Riz Superfino Carnaroli au Prosecco Superiore di Valdobbiadene Vin DOCG, avec crevette rouge de Mazara en crudité avec piment de Madagascar et fumé de pommier (minimum deux personnes; 20 min.)

Суперфино Карнароли с вином Просекко Супериоре Вальдоббьядене DOCG, с красной креветкой из Мазары в

крудите с мадагаскарским перцем Бурбон и яблочным дымом €
18 на человека (минимум два человека)

**Magret d'Anatra Marinato con Vino Bianco, Semi di Finocchio
e Miele, servito con salsa di Ciliegie e Insalatina Estiva**

Duck Magret marinated in white wine, anise and honey, served
with cherry sauce and summer salad

Entenbrust in Weißwein mit Anis und Honig mariniert, mit Kir-
schesoße und Sommersalat

Magret de canard mariné au vin blanc, anis et miel, servi avec
sauce aux cerises et salade d'été

Грудка утки, маринованная в белом вине, анисе и меде,
подается с вишневым соусом и летним салатом

**Scamone di Angus U.S.A. con la sua Salsa ai Funghi Cardon-
celli e Gratin Dauphinois di Patate**

American Angus rump with Cardoncelli mushroom sauce and
potatoes gratin Dauphinois

Rump von Angus USA mit Cardoncelli-Pilzsauce und gratinier-
ter Dauphinois

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

Огузок ангус USA с грибным Cardoncelli соусом и гридин-
дофиноид

DESSERTS

Il mio Cheesecake con Mandorle, Pinoli, Semi di Basilico e Cou- lis di Mirtilli

My cheesecake with almonds, pine nuts, basil seeds and blueberry coulis

*Mein Käsekuchen mit Mandeln, Pinienkernen, Basilikumsamen und
Heidelbeerencoulis*

*Mon cheesecake aux amandes, noix de pin, graines de basilic et coulis de
myrtille*

**Мой чизкейк с миндалем, кедровыми орешками, семенами
базилика и черникой**

Il Gin Tonic pensato per Miky: Dry Gin Bombay frozen, Sorbet- to al Limone e Salvia, Zeste candite di Limone Verde e Schwep- pes all'Ibisco

*Gin Tonic for Miky: frozen dry Gin Bombay, lemon and sage sorbet, can-
died green lemon zests and hibiscus Schweppes*

*Gin Tonic für Miky: frozen Dry Gin Bombay, Zitronensorbet, kandierte
Grüner- Zitronenschale, Schweppes Hibiskus*

*Gin Tonic pour Miky: frozen dry Gin Bombay, sorbet au citron, zestes de
citron vert confit, Schweppes à l'hibiscus*

Джин-Тоник для *Miky*: замороженный Бомбей сухой Джин,
шербет из лимона, цукаты из лимонной цедры, Швеппес
Гибискус

**Cre moso al Cioccolato bianco con salsa Tanzania 75% di Cacao e
cristalli di olio essenziale di Menta**

*White chocolate custard with Tanzania sauce (75% Cocoa) and mint
essential oil crystals;*

*Englische Creme mit weisser Schokolade und Sauce Tanzania (75%
Kakao) und Minze- ätherischem Öl in Kristallform;*

*Crème anglaise au chocolat blanc et sauce Tanzania (75% de cacao) et de
cristaux d'huile essentiel de menthe ;*

**Сладкий крем из белого шоколада с соусом Tanzania (75% какао)
и с кристаллами из эфирного масла мяты**

La Creme Brûlée di Amélie alla Lavanda

*Amelie's lavender crème brûlée
Amelies Lavendel Crème brûlée
La Crème Brûlée d'Amélie à la lavande
Крем-брюле Амели с лавандой*

Caffè Gourmand Amélie