

ANTIPASTI - Starters

Hummus di Ceci con Canocchie al Forno alla Paprika dolce

Chickpea hummus with mantis shrimps baked with sweet paprika

Kichererbsen-Hummus mit in süßem Paprika gebackten Heuschreckenkrebsen

Houmous de pois chiches avec cigales de mer au paprika, cuites au four

Хумус из нута с морскими цикадами, запеченными в сладкой паприке

Crema al Porro e Patate con Uovo Cotto a Bassa Temperatura, Sale affumicato

Leek and potato creamy soup with low temperature cooked egg and smoked salt

Weiche Lauch- und Kartoffelcremesuppe mit bei niedrigen Temperatur gekochtem Ei und geräuchertem Salz

Crème de poireaux et pommes de terre avec œuf cuit à basse température et sel fumé

Мягкий крем с луком-пореем и картофелем, с яйцом, приготовленным при низкой температуре, и копченой солью

Flan allo Spinacio Fresco con Fonduta di Bettelmatt dell'Alpe Forno

Fresh spinach flan with with Bettelmatt Alpe Forno cheese fondue

Frischer Spinatflan mit Bettelmatt Alpe Forno Käsefondue

Flan d'épinards frais avec fondue au fromage Bettelmatt Alpe Forno

Флан свежего шпината с фондю сыра Bettelmatt Alpe Forno

Pan Brioches 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 with cream, yellow onion with vinegared and sweet salt of Cervia

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

Pan brioches maison au paté de foie gras de canard, caramélisées pommes Golden Delicious à la 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 Черви

PRIMI PIATTI First Courses

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

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

Weiche Blumenkohlcreme mit Steinbuttisch vom indischem Tandoori und blauem Salz aus Persien

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

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

Le mie Tagliatelle al Dragoncello Fresco con Bisque di Gamberi, Cozze e Asparagi di Mare

Tagliatelle my way with fresh tarragon and shrimp bisque sauce, mussels and glasswort

Tagliatelle meiner Art mit frischer Estragon, Garnelen-Biskuit-Sauce, Muscheln und Queller

Tagliatelles à ma façon à l'estragon, avec sauce bisque aux crevettes, moules et salicorne

Тальятелле по-моему со свежим эстрагоном и соусом
бискви из креветок , мидиями и солеросом

Ravioli ripieni al Cacio e Pepe su Crema di Broccolo e Lamelle di Mandorle

*Ravioli stuffed with Cacio cheese and pepper on broccoli cream
and almond slices*

*Mit CacioKäse und Pfeffer gefüllte Ravioli auf Brokkolicreme
und Mandelscheiben*

*Raviolis farcis au fromage Cacio et au poivre sur crème de bro-
coli et tranches d'amandes*

Равиоли с начинкой из сыра Качо и перца, на креме из
брокколи и с ломтиками миндаля

Paniscia alla Novarese con Mazzancolle al Rosmarino *(min. 2 persone - attesa 20 min.)*

*Paniscia alla Novarese (rice with vegetables, beans and sausage)
with prawns with rosemary (2 people – 20 minutes)*

*Paniscia alla Novarese (Reis mit Gemüse, Bohnen und Wurst) mit
Garnelen mit Rosmarin (Mindestens zwei Personen - 20 Minuten
Wartezeit)*

*Paniscia alla Novarese (riz aux légumes, haricots et saucisse) aux
crevettes au romarin (minimum deux personnes - 20 minutes
d'attente)*

*Paniscia alla Novarese (рис с овощами, фасолью и
колбасой) с креветками с розмарином (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 and lemon peel)*

*Echter Risotto mit geschmorte Kalbshaxenscheibe Mailänder Art
mit Kräuter-Würzmischung Gremolada.*

*Risotto avec jarret de veau Ossobuco à la milanaise avec garni-
ture Gremolada.*

**Ризотто милански с оссобуко из тушеной телятины че-
ренками.**

SECONDI PIATTI - *Second Courses*

Trancio di Branzino Selvatico cotto nel Fieno Officina- le 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 лекар-
ственном сене долины Антигорио с горохом снега и с ро-
зовым грейпфрутом**

Luccio Perca marinato all'Olio di Canapa servito con Cavolo riccio, Nocciole Piemontesi e Sfere all'Aperol

*Pike perch marinated in hemp oil and onion from Tropea, served
with curly kale, Piedmontese Hazelnuts and Aperol balls (alco-
holic drink)*

*Mit Hanföl und Tropea-Zwiebeln mariniertes Zander, serviert
mit Krauskraut, piemontesischen Haselnüssen und Aperolkugeln
(alkoholischer Aperitif)*

*Sandre mariné au huile de chanvre et oignon de Tropea, servi
avec chou frisé, noisettes du Piémont et avec boules d'Aperol
(apéritif alcoolisé)*

Судак, маринованные в оливковом масле и луком от Тропеа подается с кудрявой капустой Лигурии, орехам Пьемонта и с шариками *Aperol* (алкогольный напиток)

Brasato alla California servito con disco di Polenta Gialla e Rape Glassate con Pepe all'Arancio

Braised meat "Lombard California" style on medallion of polenta, and boiled turnips with orange flavoured pepper

Geschmortes Fleisch nach lombardischer- kalifornischer Art auf Polentamedaillon und gekochten weissen Rüben mit Pfeffer mit Orangengeschmack

Viande braisée façon «Lombard California» sur médaillon de polenta et navets bouillis au poivre à l'orange

Тушеное мясо в стиле «Ломбард Калифорния» на медальоне из поленты и отварной репы с перцем со вкусом апельсина

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

Rumsteck 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 Limone e Salvia

Lemon and sage sherbet

Zitronen- und Salbeisorbet

Sorbet au citron et à la sauge

Сорбет с лимоном и шалфеем

Il Mio Tiramisù

Tiramisù my way (espresso soaked ladyfingers layered with a light mascarpone cream)

Tiramisù meiner Art (Mit Kaffee aromatisierte Löffelbiskuits bedeckt von Mascarpone-Creme)

Tiramisù à ma façon

Тирамису по-моему (многослойный десерт с сыром маскарпоне, кофе и печеньем савоярди)

La Creme Brûlée di Amélie alla Fava di Tonka

Amelie'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

**Cre moso al Cioccolato Bianco con salsa al
Cioccolato Fondente e cristalli di olio essenziale di
Cannella**

*White chocolate custard with black chocolate sauce and
cinnamon essential oil crystals*

*Pudding mit weißer Schokolade mit dunkler Schokoladen-
sauce und wesentlichen Zimtkristallen*

*Crème anglaise au chocolat blanc avec sauce au chocolat
noir et cristaux essentiels de cannelle*

Заварной крем с белым шоколадом с соусом из
темного шоколада и основными кристаллами ко-
рицы

Caffè Gourmand Amélie