

## ANTIPASTI

*Starters*

### **Vellutata morbida di Carote Vichy con Noci di Capasanta e Semi di Cumino**

*Carrots Vichy creamy soup with scallops and cumin seeds*

*Soupe crémeuse de carottes Vichy avec coquilles saint-Jacques et grains de  
cumin*

### **Insalata tiepida di Cornetti Verdi e Fagioli Borlotti in Citronette al Balsamico, con Pesce Spada in oliocottura e Sesamo**

*Warm green beans and borlotti beans salad dressed in balsamic vinegard  
citronette with in oil cooked swordfish and sesame*

*Salade chaude des haricots verts et borlotti à la citronette de vinaigre  
balsamique avec espadon cuit à l'huile et sesame*

### **Drink estivo “Il Sole dentro di Me”: Arancione - Carota, Papaya, Melone, Basilico -**

**&**

### **Giallo - Ananas, Limone, Polvere d'Oro e Petali di Fiori Edibili-**

*Summer Drink “The Sun in Me”: Orange (Carrot, Papaya, Melon, Basil)  
& Yellow (Pineapple, Lemon, Golden Powder and Petals of Edible Flowers)*

*Boisson d'été “Le Soleil en Moi”: Orange (carotte, papaye, melon, basilic) &  
Jaune (ananas, citron, poudre d'or et pétales des fleurs comestibles)*

**Battuta 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*

*Tartare de bœuf Fassone du Piemont avec roquette, flocons de fromage  
gruyère et sauce Gazpacho*

**PRIMI PIATTI**

*First Courses*

**Crema di Zuppa di Cipolle alla Francese con Merluzzo cotto  
dolcemente al profumo di Lauro, Vela di Segale croccante,  
Sale Maldon**

*Onions creamy soup french style with codfish gently cooked with laurel, crispy  
rye cracker, Maldon salt*

*Soupe crémeuse de oignons à la française avec du cabillaud cuit doucement  
au laurier, cracker de seigle croustillant, sel de Maldon*

**Tagliatelle alla Curcuma con Pesto leggero di Basilico e  
Mandorle, Caprino fresco e polvere di Garofano**

*Turmeric tagliatelle with basil and almonds light Pesto sauce, fresh Caprino  
cheese and poppy powder*

*Tagliatelle au curcuma au pesto légère de basilic et amandes, fromage frais  
Caprino et poudre de pavot*

**Ravioli ripieni di Melanzane e Scamorza,  
salsa di Pomodori Pixel frullati e Bufala in gocce**

*Ravioli with aubergines and scamorza cheese, blended Pixel tomato sauce  
with Bufala mozzarella drops*

*Ravioli aux aubergines et fromage de scamorza, sauce tomate Pixel mélangée  
avec gouttes de mozzarella de buffle*

**Superfino Carnaroli " Tenuta Drovanti " mantecato con Bisque di  
Gamberi, Dragoncello fresco,  
Vongole del Mediterraneo e la loro Maionese  
( min. 2 persone, 20 min.)**

*Superfino Carnaroli rice Tenuta Drovanti mingled with bisque sauce with  
shrimps, fresh tarragon, Mediterranean clams and mayonnaise (2 people – 20  
minutes)*

*Riz Superfino Carnaroli Tenuta Drovanti mélangé à la sauce bisque aux  
crevettes, à l'estragon frais, aux palourdes méditerranéennes et à la  
mayonnaise (minimum deux personnes - 20 minutes d'attente)*

**PIATTO UNICO**

*One-course*

**Risotto alla Milanese con Ossobuco di Vitello e Gremolada  
(20 min.)**

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

*Risotto avec jarret de veau Ossobuco à la milanaise avec garniture  
Gremolada.*

## **SECONDI PIATTI**

### *Second Courses*

#### **Trancio di Branzino selvatico in crosta di Semi di Canapa, Flan di Spinaci e Pomodorini Datterini Confit**

*Slice of wild sea bass in a crust of hemp seeds, spinach flan and Datterini  
tomatoes confit*

*Tranche de bar sauvage en croûte de graines de chanvre, flan d'épinards et  
confit de tomates Datterini*

#### **Pavé di Ricciola, Cavolo riccio di Albenga e Olive Taggiasche**

*Amberjack pave, Albenga green kale and Taggiasca olives*

*Pavé de sériole, chou vert d'Albenga et olives Taggiasca*

#### **Coscia di Coniglio CBT alle mie Erbe Aromatiche Fresche con Patate schiacciate al Rosmarino**

*Rabbit leg cooked under vacuum at low temperature with my fresh herbs and  
mashed potatoes with rosemary*

*Cuisse de lapin cuite sous vide à basse température aux mes herbes  
aromatiques fraîches avec purée de pommes de terre au romarin*

#### **Scamone di Black Angus USA, Salsa alla Senape di Digione e Gratin Dauphinois di Patate**

*American Black Angus rump, Dijon mustard sauce and potatoes gratin  
Dauphinois*

*Rumpsteak d'Angus USA à la sauce de moutarde de Dijon et gratin  
dauphinois*

## **DESSERTS**

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

*Lemon and sage sorbet*  
*Sorbet au citron et à la sauge*

### **Bounty fatto in Casa con sorbetto al Lampone e Beadlets alla Menta Piperita**

*Home made Bounty bar with raspberry sherbet and peppermint beadlets*  
*Bounty barre maison avec du sorbet framboise et perles de menthe poivrée*

### **Tortino alla Carota con Salsa Inglese alla Vaniglia del Madagascar e Nocciole Piemontesi**

*Carrot cake with Madagascar vanilla custard and Piedmont hazelnuts*  
*Petite tarte aux carottes avec crème anglaise à la vanille du Madagascar et  
noisettes du Piémont*

### **La Creme Brûlée di Amélie alla Lavanda**

*Amelie's lavender crème brûlée*  
*La Crème Brûlée d'Amélie à la lavande*

### **Caffè Gourmand Amélie**

**- Coperto/Cover -**