

## ANTIPASTI

*Drink “Il Sole dentro di me”:*

*Arancione ( Carota, Papaya, Melone, Basilico ) &  
Giallo ( Ananas, Limone, Polvere d'Oro e Petali di Fiori Edibili )*

*Drink “The sun Within Me”, blended fruits and vegetables: Orange (Carrot,  
Papaya, Melon, Basil) &  
Yellow (Pineapple, Lemon, Golden Powder and Petals of Edible Flowers)*

*“Die Sonne in mir”, Getränke: Orange (Karotte, Papaya, Melone, Basilikum).  
&  
Gelb (Ananas, Zitrone, Goldpuder und Blüten von essbaren Blüten)*

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

*Vellutata Morbida di Porro con Uovo Cotto a Bassa Temperatura e  
Polvere di Fungo Porcino*

*Creamy leek soup with egg cooked at low temperature, Porcini  
mushroom powder*

*Battuta di Fassona Piemontese con Rucola,  
scaglie di Gruyere Svizzero, Salsa Gazpacho*

*Piedmontese Fassona Beef Tartare with Rocket, Swiss Gruyere Cheese flakes  
and Gazpacho sauce*

*Piemontesischen Fassona Kalbfleischtatar mit Rauke,  
Gruyereflocken und Gazpacho sauce*

*Tartare de bœuf Fassona du Piemont avec roquette,  
flocons de fromage gruyère et sauce gazpacho*

*Salmone Marinato ai Mirtilli e Semi di Coriandolo  
con Pan Brioche Maison e Burro Montato all'Aneto*

*Marinated Salmon with blueberries and coriander seeds, with warm brioche  
maison and whipped dill butter*

*Marinierter Lachs mit Heidelbeeren und Koriandersamen mit heißen  
Brioche Maison und Dill-Butter*

*Saumon mariné aux myrtilles et graines de coriandre avec brioche maison  
chaude et beurre à l'aneth*

**PRIMI PIATTI**

*Zuppetta Fredda di Pomodorini Datterini,  
Gel alla Mozzarella di Bufala,  
Olio Extra Vergine Biologico "Centonze" al Basilico Ultrasonico*

*Datterini Tomatoes Cold Soup, Buffalo Mozzarella Jelly, "Centonze" Organic  
Extra Virgin olive oil with ultrasonic Basil*

*Kalte Datterini-Tomatensuppe, Büffelmozzarella-Gel,  
"Centonze" Bio Natives Olivenöl Extra mit Ultraschall Basilikum*

*Soupe froide de tomates Datterini, gel de mozzarella de bufflonne, huile  
d'olive extra vierge biologique "Centonze"  
au basilic ultrasonique*

*Ravioli Ripieni di Ricotta e Spinaci  
con Salsa di Noci e Maggiorana*

*Ravioli stuffed with ricotta and spinach with walnut sauce and marjoram  
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli mit Walnuss Sauce und Majoran  
Ravioli farcis à la ricotta et épinards , sauce aux noix et marjolaine*

*Maccheroncini Rigati Trafilati al Bronzo al Curry Indiano,  
Salsa al Vino Barbera e Prosciutto Crudo*

*Bronze Drawn Maccheroncini Rigati with Indian Curry,  
Barbera wine sauce and Prosciutto crudo ham*

*Auf Bronze gezonene Maccheroncini Rigati mit indischem Curry, Barbera  
Weinsauce und Prosciutto Crudo Schinken*

*Maccheroncini Rigati avec curry indien,  
sauce au vin Barbera et jambon prosciutto crudo*

*Carnaroli Classico "Tenuta Drovanti" Mantecato al Pesto di  
Basilico, Bocconi Crudi di Gambero Rosso di Mazara e Pinoli Neri  
( minimo 2 persone, 20 min. )*

*Classic Carnaroli risotto "Tenuta Drovanti" with basil pesto, raw Gambero  
Rosso di Mazara prawn and black pine nuts (min. 2 people, 20 min. waiting)*

*Klassisches Carnaroli-Risotto „Tenuta Drovanti“ mit rohe roten Garnelen aus  
Mazara und schwarze Pinienkerne (mind. 2 Personen, 20 Min. Wartezeit)*

*Risotto Carnaroli classique « Tenuta Drovanti » aux pesto, avec crevette rouge  
de Mazara en crudité et pignons de pin noirs  
(min. 2 personnes, 20 min. 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) (20 minutes)*

*Risotto mit geschmorte Kalbshaxenscheibe Mailänder Art mit Kräuter-  
Würzmischung Gremolada (20 Minuten Wartezeit)*

*Risotto avec jarret de veau Ossobuco à la milanaise avec garniture  
Gremolada (20 minutes d'attente)*

## SECONDI PIATTI

*Trancio di Branzino Selvatico cotto nel  
Fieno Officinale della Valle Antigorio, Flan di Spinaci*

*Wild seabass cooked in Valle Antigorio officinal hay, spinach flan*

*Scheibe vom wilden Wolfsbarsch, gekocht im Heu des Antigorio-Tals,  
Spinatflan*

*Tranche de bar sauvage cuit dans le foin officinal de la vallée Antigorio, flan  
aux épinards*

*Corba Rossa del Gargano cotta in Bisque di Gamberi con  
Cornetti Verdi*

*Corba Rossa fish from Gargano cooked in shrimp bisque with green beans*

*Corba Rossa-Fisch aus dem Gargano, gekocht in Garnelen Bisque mit  
grüne Bohnen*

*Poisson Corba Rossa du Gargano cuit dans une bisque de crevettes avec  
haricots verts*

*Magret d'Anatra Marinato con Vino Bianco, Semi di Finocchio e Miele, servito con Salsa di Fichi e Patate Schiacciate al Rosmarino*

*Duck magret marinated in white wine, fennel seeds and honey;  
figs sauce, served with rosemary mashed potatoes*

*Entenbrust in Weißwein, Honig und Fenchel mariniert, Feigen sauce und Kartoffelpuree mit Rosmarin*

*Magret de Canard mariné au vin blanc, miel et fenouil, avec sauce aux figues  
et purée de pomme de terre au romarin*

*Scamone di Black Angus U.S.A. con la sua Salsa ai Funghi  
Cardoncelli e Gratin Dauphinois di Patate*

*Black Angus Rump U.S.A. with Cardoncelli mushroom sauce  
and potato gratin Dauphinois*

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

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

## DESSERTS

*Sorbetto al Limone e Salvia*  
*Lemon and Sage Sorbet*

*Il Gin Tonic pensato per Miky: Dry Gin Bombay froozen, Zeste  
candite di Limone Verde e  
Acqua Tonica Mediterranea*  
*Gin Tonic for Miky: frozen dry Gin Bombay, candied green lemon zests  
and Mediterranean tonic water*

*Cre moso al Cioccolato Bianco e Cardamomo  
con salsa Cioccolato Fondente*  
*White chocolate custard with Cardamom and black chocolate sauce*

*Panna Cotta alla Vaniglia del Madagascar  
con salsa al Caramello Liquido*  
*Panna Cotta with Vanilla from Madagascar, liquid Caramel sauce*

*La Creme Brûlée di Amélie alla Fava di Tonka*  
*Amélie's Tonka bean Creme Brûlée*

*Caffè Gourmand Amélie*