

MENU

ANTIPASTI

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

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

*Insalata di Carciofi di Stagione, Citronette al Timo,
Grani di Melograno e scaglie di Gruyère*

*Artichoke salad, thyme citronette, pomegranate grains and
Gruyère cheese*

*Salmon Confit marinato al Pepe Nero e Maggiorana,
Pan Brioche Maison, Asparago Verde e Crema di Arachidi*

*Confit Salmon marinated in black pepper and marjoram, brioche bread home
made, green asparagus and peanut creams*

*Mousse di Foie Gras d'Anatra con Pan Brioche Maison,
Mela Golden in Crema, Mostarda all'Arancia e Sale Dolce di Cervia*

*Brioche maison with duck foie gras mousse, golden apples cream,
orange mustard and sweet salt of Cervia*

PRIMI PIATTI

Passata di Ceci con Cicala di Mare al Forno e Sale Nero Lavico

Chickpee puree with sea cicada and black lava salt

*Ravioloni Ripieni di Agnello, Salsa allo Zafferano e Timo ,
Lamelle di Mandorle Tostate*

Ravioli stuffed with Lamb with Saffron sauce, thyme and almonds

*Fettuccine al Dragoncello Fatte in Casa con
Bisque di Gamberi, Cozze Sarde e Salicornia*

*Homemade tarragon fettuccine with shrimp bisque, Sardinian mussels and
glasswort*

*Risotto Superfino Carnaroli "Tenuta Drovanti" alle Fragole,
Gocce di Pesto di Crescione di Fonte
(minimo 2 persone, 20 min.)*

*Superfino Carnaroli "Tenuta Drovanti" Strawberry Risotto with
drops of watercress pesto (min. 2 people, 20 min. waiting)*

*Carnaroli Classico "Tenuta Drovanti" al Bettelmatt dell'Alpe Forno e
Nocciole Piemontesi (minimo 2 persone, 20 min.)*

*Classic Carnaroli risotto "Tenuta Drovanti" with Bettelmatt cheese and
Piedmontese hazelnuts (min. 2 people, 20 min. waiting)*

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)*

SECONDI PIATTI

Sarago al Forno con Verza allo Sciroppo d'Acero

Baked Bream, cabbage in maple syrup

*Rombo , Polvere di Barbabietola e
Cavolo Riccio con Olio di Vinaccioli*

Turbot Fish , beetroot powder, Kale with grapeseed oil

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

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

*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*

DESSERTS

Sorbetto al Limone e Salvia
Lemon and Sage Sorbet

Cre moso al Cioccolato bianco e Cardamomo
con salsa al Cioccolato Fondente
White chocolate custard with 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 al Limone
Amélie's Lemon Creme Brûlée

Caffè Gourmand Amélie