

# Menu Gourmet

## ANTIPASTI / STARTERS

### FOIE GRAS *Allergie/Allergies 1- 3-4-8-9* 24€

Scaloppe di Foie Gras, purea di zucca al miso con coulis di lamponi, crumble di nocciole  
pan brioche e jus di vitello  
*Pan-seared foie gras, pumpkin puree scent with miso, raspberry coulis  
brioche bread and veal jus*

### SALMONE NORVEGESE *Allergie/Allergies 1-3-4-5-14* 20€

Marinato alla rapa rossa con crema acida al bergamotto, gel di sedano e mela verde e sfoglia di pane  
*Norwegian salmon marinated with beetroot, sour cream, green apple&celery jelly  
and bread tuille*

## PRIMI / FIRST COURSES

### RAVIOLI DI ASTICE *Allergie/Allergies 1-2-3-4-9-14* 24€

Con curcuma e nero di seppia ripieno all'astice e zeste di lime, salsa al tom yum  
e pok choy croccanti  
*Ravioli pasta with squid ink and curcuma filled with lobster, thai tom yum sauce  
and crunky pokchoy*

### RISOTTO *Allergie/Allergies 3* 18€

Allo zafferano di Navelli con mousse di Rockford e polvere di liquirizia Calabrese  
*Carnaroli risotto tossed with zaffron sauce, Rockford cheese mousse and Calabria liquirice dust*

## SECONDI / MAIN COURSES

### RANA PESCATRICE *Allergie/Allergies 3-5* 24€

In olio cottura con verdure croccanti, crema di porri, bottarga di muggine  
e topinambur croccante  
*Slow cooked monkfish served with crunky vegetables, leeks cream, dried mullet eggs  
and crispy Jerusalem artichokes*

### SECRETO IBERICO *Allergie/Allergies 3-5* 20€

CBT, marinato alla paprika affumicata, cime di rapa al Jalapeño, fonduta di caciocavallo podolico  
e tartufo nero  
*Sous vide Iberic secreto pork marinated with smoked paprika, turnip top  
caciocavallo cheese fondue and black truffle*

**\*È possibile degustare il Menu Gourmet tutti i giorni a cena e a pranzo del Sabato e Domenica  
It is possible to taste the Gourmet Menu every day for dinner and for lunch on Saturday and Sunday**

# Menu della tradizione

## ANTIPASTI / STARTERS

### TAGLIERE DEL TULIPANO *Allergie/Allergies 1-3* 15€

Prosciutto di Parma 24 mesi, Mortadella Opera, Coppa stagionata, Pancetta, salame, ciccioli con tigelle, formaggio Monte san Pietro e parmigiano reggiano  
*Italian Cold Cuts with 'tigelle' homemade bread and cheeses*

### TORTINO DI PATATE *Allergie/Allergies 3-4* 12€

E tartufo nero con mortadella Opera e fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi  
*Potatoes pie with truffle scent, mortadella, and 24 months aged parmesan cheese*

### POLENTA *Allergie/Allergies 3-9* 14€

Alla piastra con brasato di cinghiale profumato al ginepro e fiocchi di burrata ed emulsione di prezzemolo  
*Grilled polenta with braised wild boar, burrata cheese e parsley emulsion*

## PRIMI / FIRST COURSES

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE *Allergie/Allergies 1-4-9* 12€

Tagliatelle al ragù alla bolognese  
*Tagliatelle pasta with Bolognese ragout*

### TORTELLINI *Allergie/Allergies 1-3-4-9* 15€

In brodo di cappone o alla crema di parmigiano  
*Tortellini filled pasta in chicken broth or parmesan cheese sauce*

### BALANZONI *Allergie/Allergies 1-3-4* 14€

Ripieni con mortadella, ricotta e spinaci, emulsione di crema di latte e pancetta affumicata  
*Stuffed pasta with "mortadella", ricotta cheese and spinach served with parmesan cream and smoked bacon*

## SECONDI / MAIN COURSES

### COSTOLETTA ALLA PETRONIANA "Ma a modo nostro..." *Allergie/Allergies 1-3-4* 24€

Di vitello con prosciutto di Parma, crema di parmigiano e tartufo nero  
*Crispy veal chop with Parma Ham, Parmesan cream and black truffle*

### TAGLIATA DI MANZO 22€

Con sale Maldon e patate di Tolè al rosmarino e saba di pignoletto  
*Sliced beef steak with Maldon salt and roasted rosemary potatoes*

### SALSICCIA E FAGIOLI *Allergie/Allergies 3-9* 16 €

Crema di fagioli con bocconcini di salsiccia, cicoria al peperoncino, squacquerone e olio profumato al rosmarino  
*Bean cream soup with sausage, spicy chicory sauteed, "squacquerone" cheese and rosemary scent oil*

**Coperto (service) € 3,00**

# Bistrot

## ANTIPASTI / STARTERS

### \*CALAMARI *Allergie/Allergies 1-3-4-5-9-14* 16€

Ripieni con pane aromatizzato alle erbe aromatiche, polvere di olive taggiasche, salsa al curcuma & Pernod  
*Stuffed with bread flavored with aromatic herbs, taggiasche olives powder and curcuma & Pernod sauce.*

### VELLUTATA DI LENTICCHIE *Allergie/Allergies 3-9* 12€

Con zampone piastrato, zeste di limone e crema acida  
*Lentil soup with grilled zampone, lemon zest e sour cream*

### PROSCIUTTO D'ANATRA 13€

Al pepe nero Tellicherry con cipolla rossa in agrodolce, coulis di lamponi su insalatina di finocchi e arance  
*Tellicherry black pepper, duck 'prosciutto' with sweet and sour red onion, raspberry coulis on fennel and orange salad*



### BAO BUN *Allergie/Allergies 1-7-9-11* 12€

Mini panini al vapore con patate dolci al sweet chili, verdure glassate al teriyaki e sesamo  
*Mini steamed buns with sweet chili potatoes, teriyaki glazed vegetables and sesame*

## PRIMI / FIRST COURSES

### \*TAGLIOLINI *Allergie/Allergies 1-2-3-4-5-9-14* 17€

Con fumetto allo zafferano, cozze, gamberi e crema di zucchine  
*Tagliolini pasta with zaffron broth, mussels, prawns and zucchini cream*

### ORECCHIETTE *Allergie/Allergies 1-3* 12€

Con ragù bianco di salsiccia, cime di rapa al peperoncino, parmigiano e datterini confit  
*Orecchiette pasta di sausage ragout, turnip top, parmesan cheese and cherry tomatoes confit*

### RISOTTO *Allergie/Allergies 3* 14€

Con crema di carciofi, guanciale di mora romagnola croccante, fonduta di pecorino romano e pepe nero  
*With artichoke purée, crispy airdried cheek, sheep cheese fondue and black pepper*



### PENNE *Allergie/Allergies 1-3-8* 12€

Integrali con Pesto di rucola, crumble di noci, burrata e pomodorini secchi  
*Whole wheat penne pasta with arugula pesto, walnut crumble, burrata cheese and sun dried tomatoes*

**Coperto (service) € 3,00**

**\*In mancanza di ingredienti freschi, questo piatto è preparato in parte con prodotti surgelati.  
\*If fresh ingredients are unavailable, dishes are prepared with frozen products.**

## SECONDI / MAIN COURSES

### FILETTO DI MAIALE *Allergie/Allergies 3-9* 17€

CBT con carciofi alla piastra, peperonata, purè di patate al prezzemolo  
*Pork filet sous vide with grilled artichokes, sweet and sour red peppers, parsley mashed potatoes*

### OMBRINA *Allergie/Allergies 3-5* 20€

Filetto di ombrina in olio cottura con cime di rapa, crema di acciughe, paprika e topenade di olive  
*Croaker fillet in cooking extra virgin olive oil with turnip tops, anchovy cream, paprika and topenade*

### FEGATO *Allergie/Allergies 3-9* 16€

Di vitello alla liquirizia con cipolle di Medicina brasate, spinacini e salsa al Marsala  
*Licorice veal liver with braised Medicine onions, baby spinach and Marsala wine*



### TRIONFO DI VERDURE *Allergie/Allergies 3-4* 15€

Crocanti, erbe, cremoso salato di ricotta di bufala, fondente di topinambur, tortino di spinaci e tartufo nero  
*Mini spinach flans with field herbs, crunchy vegetables, buffalo ricotta cheese, jerusalem artichokes purée, and black truffle*

### DEGUSTAZIONE FORMAGGI *Allergie/Allergies 3* 16 €

Con aceto balsamico, confetture di frutta e miele in abbinamento  
*tasting of cheese with jams, honey, and balsamic vinegar*

## Menù Degustazione Bistrot Tasting Bistrot Menu



**€ 32,00**  
**a persona / per person**

**Valido dal lunedì al venerdì**

**2 Portate a scelta dal menù bistrot e dessert nel menù dedicato**

Available from Monday to Friday  
2 courses from menu "Bistrot dishes" and dessert

**Coperto Incluso**

*Service Included*

**Bevande Escluse**

*Drinks Excluded*

## **DOLCI / DESSERTS**

### **BAVARESE Allergie/Allergies 1-3-4-5-8 € 8**

Alle nocciole con ganache al cioccolato al latte  
e gelato al caffè

*Hazelnuts bavarois with dark chocolate ganache and espresso ice cream*

### **CROSTATINA Allergie/Allergies 1-3-4-8 € 8**

Di mele, noci e arancio con sorbetto alla zucca e uvetta al rum Agricolo

*Apple pie with walnuts, orange zest, grapes infused on Agricolo rum and pumpkin sorbet*

### **TACOS DI SFOGLIA Allergie/Allergies 1-3-4 € 8**

Con cremoso alle castagne, caramello salato e sorbetto ai cachi e vaniglia

*Shell of puff pastry with chestnuts cream, salted caramel  
and vanilla persimmon sorbet*

### **ZUPPA INGLESE Allergie/Allergies 1-3-4 € 7**

Pan di Spagna all'alchermes con crema al cioccolato  
& vaniglia e meringa bruciata

*Alchermes sponge cake with chocolate & vanilla custard and burnt meringue*

### **TIRAMISU Allergie/Allergies 1-3-4-5 € 7**

### **GELATO ALLA CREMA € 7**

Con crumble di mandorle e saba di Pignoletto

*Custard icecream with almond crumble and Pignoletto saba reduction*



### **FRUTTA DI STAGIONE 6 €**

*Seasonal fruit salad*