

**“SCELTI DA TE”**

**“*CHOSEN BY YOU*”**

**3 PORTATE A SCELTA DALLA CARTE**

***3 COURSES CHOSEN FROM A LA CARTE***

**IL MENU È DA INTENDERSI VALIDO SOLO SE OPZIONATO DA TUTTI I COMMENSALI E CON LE STESSE  
PIETANZE**

***THE MENU IS AVAILABLE ONLY IF OPTIONED FROM ALL DINERS AND WITH SAME DISHES***

**BEVANDE ESCLUSE**

***DRINKS NOT INCLUDED***

**“SCELTI PER TE”**

**“CHOSEN FOR YOU “**

UN PERCORSO DI 6 PORTATE TRA LE SENSAZIONI E L' ISPIRAZIONE  
DELLO CHEF LUCA CARDINETTI

*A WAY OF 6 COURSES BETWEEN THE SENSATIONS AND INSPIRATION OF  
CHEF LUCA CARDINETTI*

*Luca Cardinetti*

WINE PAIRING 6 CALICI DI VINO IN DEGUSTAZIONE

*WINE PAIRING 6 TASTING WINE*

IL MENU È DA INTENDERSI VALIDO SOLO SE OPZIONATO DA TUTTI I COMMENSALI E CON LE STESSE  
PIETANZE

*THE MENU IS AVAILABLE ONLY IF OPTIONED FROM ALL DINERS AND WITH SAME DISHES*

BEVANDE ESCLUSE

*DRINKS NOT INCLUDED*

# ANTIPASTI

CRUDO DI GAMBERI ROSA, CRACKER AL SESAMO, RUCOLA E WASABI

*PINK RAW PRAWNS, SESAMO'S CRACKER, ROCKET AND WASABI*

FILETTO DI BUE BATTUTO AL COLTELLO, GELATO AL GORGONZOLA E ZENZERO

*BEEF FILLET BEAT, GORGONZOLA ICE CREAM AND GINGER*

CARPACCIO DI RICCIOLA AL BASILICO E POMODORI VERDONI

*AMBERJACK CARPACCIO WITH BASIL AND GREEN TOMATOES*

POLPO, CAROTE E ZENZERO

*OCTOPUS CARROTS AND GINGER*

MAZZANCOLLE SCOTTATE AL LATTE DI COCCO E PASTA DI CURRY PICCANTE  
CON VERDURE DI STAGIONE SALTATE AL WOK

*SEARED PRAWNS IN COCONUT MILK AND SPICY CURRY PASTE  
WITH SEASONAL VEGETABLES SAUTEED IN A WOK PAN*

UOVO BIOLOGICO ALL'OCCHIO DI BUE, ASPARAGI E TARTUFO NERO

*BIOLOGICAL FRIED EGG, ASPARAGUS AND BLACK TRUFFLE*

## **PRIMI PIATTI**

LINGUINE ALL'ASTICE, ZUPPETTA DI BUFALA E CORIANDOLO

*LOBSTER LINGUINE, BUFFALO CHEESE SOUP AND CORIANDER*

,

RISOTTO AL POMODORO, POLPO ALLA BRACE, CAPPERI E OLIVE

*TOMATO'S RISOTTO, GRILLED OCTOPUS, CAPERS AND OLIVES*

,

FUSILLI AL PESTO DI FAVE, BACCALA' SFOGLIATO E LIMONE CANDITO

*FUSILLI WITH BROADBEANS PESTO, COD SLICES AND LEMON CANDIED*

,

GNOCCHI PATATE E N'DUJA, CRUDO DI GAMBERI ROSSI E POMPELMO ROSSO

*GNOCCHI POTATOES AND N'DUJA, RED RAW PRAWNS AND RED GRAPEFRUIT*

,

CAPPELLOTTI DI ANATRA, RAPE E FRUTTI ROSSI

*CAPPELLOTTI WITH DUCK, TURNIPS AND RED FRUITS*

## SECONDI PIATTI

AGNELLO, GRANO TURCO E CICORIA

*LAMB, BABY CORN AND CICORY*

,

MANZO, MILLEFOGLIE DI PATATE E TARTUFO NERO

*BEEF, POTATOES' MILLEFEUILLE AND BLACK TRUFFLE*

,

CALAMARO GRIGLIATO CON PATATE E PISELLI

*GRILLED SQUID WITH POTATOES AND PEAS*

,

FILETTO DI SPIGOLA AL VAPORE E MOSTARDA DI POMODORI SAN MARZANO

*STEAMED SEABASS FILLET WITH SAN MARZANO TOMATOES'S MUSTARD*

,

BACCALA' IN OLIO COTTURA, ASPARAGI VERDI E CEDRO

*COD COOKED IN OIL, GREEN ASPARAGUS AND CEDAR*

*BREAD SELECTION SERVICE*

## **FORMAGGI**

### **DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ITALIANI**

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

BITTO DOP

CACIOCAVALLO PODOLICO

PECORINO ROMANO DOP

GORGONZOLA NATURALE DOP

PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE ROSSE" DOP 36 MESI

## **DESSERT**

ZUCCA, ROSMARINO E NOCCIOLE

*PUMPKIN, ROSEMARY AND HAZELNUTS*

CIOCCOLATO, MANDARINO, SALE E LEMONGRASS

*CHOCOLATE, TANGERINE, SALT AND LEMONGRASS*

RICOTTA E PERA

*RICOTTA CHEESE AND PEAR*

HIRES STRUDEL

*HIRES STRUDEL*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

*Fish intended for consumption raw or practically raw have been subjected to a preventive remediation treatment complying with the requirements of Reg. CE 853/2004, all. III, section VIII, chapter 3, D letter, point 3"*

