

# L'Etoile.

## Menù

---

Un' elegante cucina gourmet, curata dallo chef Antonio Russo, caratterizzata da eccellenti prodotti locali e biologici che creano un' emozionante esperienza per gli occhi ed il palato, enfatizzata dall' atmosfera unica e romantica dell' antico Castello del XIV sec.

*“La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella”*

Anthelme Brillat-Savarin

Pane precotto abbattuto a -40° surgelato all' origine. Alcune dei nostri alimenti subiscono un processo di abbattimento.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

## DEGUSTAZIONE DI TERRA

MEAT TASTING MENU–FLEISCH MENÜ

### L' antipasto

Tartare di manzo, chutney di frutta, riso venere croccante

### Il primo piatto

Risotto ai porcini, olio al rosmarino, ristretto al vino rosso e anice stellato

### Il secondo piatto

Controfiletto di manzo, castagne, patata al rafano

### Il Dessert

Tiramisù in sfera, savoiardo, bianco e vetro al caffè

€ 56,00

## DEGUSTAZIONE DI PESCE

### L' antipasto

Polpo scottato, crema di borlotti e cipolle di Tropea in agrodolce

### Il primo piatto

Spaghetti di crusca e cruschello, crema di ceci, vongole e profumo al lime

### Il secondo piatto

Branzino, crema di mandorle, broccoli

### Il dessert

Tartelletta di Lemon Curd, meringa, salsa al cioccolato bianco e zafferano

€ 60,00

## DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

VEGETARIAN TASTING MENU-VEGETARISCHE KARTE

### L' antipasto

Uovo, salsa di Grana, kataifi e polenta soffiata

### Il primo piatto

Crema di zucca e zenzero, polvere di caffè, gnocchi di patate

### Il secondo piatto

Flan di verdure, salsa all' arancia e soia

### Il dessert

Bavarese alle fragole, salsa al cioccolato e primizie di bosco

€ 52,00

## IL MENÚ ALLA CARTA

### Gli antipasti

Uovo, salsa al grana, kataifi, polenta soffiata

€ 11,00

Nizzarda di tonno tataki, uova e broccoli

€ 16,00

Tagliere di salumi e formaggi del territorio

€ 11,00

Tartare di manzo, chutney di frutta, riso venere croccante

€ 13,00

Polpo scottato, crema di borlotti e cipolle di Tropea

€ 13,00

## I primi piatti

Crema di zucca e zenzero, polvere di caffè, gnocchi di patate

€ 15,00

Risotto ai porcini, ristretto al vino rosso, olio al rosmarino anice stellate

€ 15,00

Casoncelli di manzo, salsa al burro nocciola, pancetta, salvia e lamelle di Grana

€ 16,00

Spaghetti di grano duro con Crusca e Cruschetto, crema di ceci, vongole e profumo di lime

€ 15,00

Trofie, gamberi, nocciola caramellate, verbena

€ 16,00

## I secondi di pesce

Branzino, crema di mandorle e broccoli

€ 20,00

Filetto di rombo gratinato, salsa all' arancia e cavolfiore

€ 20,00

## I secondi di carne

Controfiletto di manzo, castagne, patata al rafano

€ 20,00

Filetto di maiale, composta di mele, broccolo romani

€ 20,00

Guancia di manzo al cucchiaino, funghi, rafano e salsa al Porto

€ 22,00

## La selezione di formaggi

Selezione di formaggi scelti dalle nostre aziende agricole con confetture

€ 14,00

## I dessert

Bavarese alle fragole, salsa al cioccolato e primizie di bosco

€ 9,00

Tartelletta di Lemon Curd, meringa, salsa al cioccolato bianco e zafferano

€ 9,00

Tiramisù in sfera, savoiardo, bianco e vetro al caffè

€ 11,00

Crostata, crema pasticcera, mela caramellata e cannella

€ 9,00

Macedonia di frutta di stagione con sorbetto

€ 7,00



## I vini dell' Etoile

*“Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro e un buon amico” cit.*

### Bollicine Sparkling wines

#### **Cretarium Brut 2012**

Brut Metodo Classico - 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco - 48 mesi sui lieviti

€ 30,00 - Calice € 6,00

#### **Cretarium Brut Rosè 2011**

Brut Metodo Classico - 100% Merlot - 60 mesi sui lieviti

€ 35,00 - Calice € 6,50

#### **Petra Aeterna 2011**

Metodo Classico Blanc de Blanc - 100% Chardonnay - 60 mesi sui lieviti

€ 42,00 - Calice € 8,00

#### **Cretarium Brut Nature 2011**

Brut Metodo Classico Non Dosato - 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco - 60 mesi sui lieviti

€ 39,00 - Calice € 7,00

## Vini bianchi White Wines

### Lapis Argenteus Bianco 2017

Terre Dei Colleoni D.O.C. - 100% Pinot Grigio

€ 20,00 - Calice € 5,00

### Lapis Rosa Rosato 2017

Pinot Grigio IGT - 100% Pinot Grigio vinificato in rosa

€ 20,00 - Calice € 5,00

## Vini Rossi Red Wines

### Lapis Rubrae 2015

Valcalepio D.O.C. Rosso - Cabernet Sauvignon e Merlot - 12 mesi acciaio e 12 mesi di affinamento in bottiglia

€ 22,00 - Calice € 5,00

### Lapis Aeternus Rosso Riserva 2015

Valcalepio D.O.C. Rosso Riserva - Cabernet Sauvignon e Merlot - 18 mesi in barriques e 48 mesi di affinamento in bottiglia

€ 32,00 - Calice € 6,50

### La selezione di grappe "Podere Castel Merlo"

Grappa bianca 100% Chardonnay

Grappa barricata Miliaris

### I digestivi ed i liquori

Da €5a €9

### Le bevande

Acqua naturale 0,75cl €4

Acqua gassata 0,75cl €4

Soft drinks 0,25cl €4

Caffè monorigine 100% arabica

BIO Nicaragua €3

Caffè corretto €4

Cappuccino €3

