

L'Etoile.

Menù

Chef Riccardo Crepaldi

DEGUSTAZIONE DI TERRA- TASTING MENU OF LAND PRODUCTS

L' antipasto- Appetizer

Tartare di manzo con senape in grani, acciuga, maionese, Worcester, misticanza e parmigiano

Beef tartare with mustard grains, anchovy, mayonnaise, Worcester sauce, mixed salad and Parmesan cheese

Il primo piatto- Pasta dish

Casoncelli, salsa al burro nocciola, lamelle di grana, guanciaie croccante e salvia frita

Casoncelli (typical ravioli), hazelnut butter sauce, Grana Padano cheese flakes, crispy bacon and fried sage

Il secondo piatto- Main course

Guancia di vitello al Lapis Aeternus con purè e spinacino

Cheek of veal with red wine reduction, mashed potatoes and spinach

Il dessert- Dessert

Tiramisù in sfera, savoiardo, crema bianca al caffè

Tiramisu sphere, ladyfingers, white coffee cream

€ 60,00 per persona- per person

Coperto incluso- Cover charge included

DEGUSTAZIONE DI PESCE- TASTING MENU WITH SEA PRODUCTS

L' antipasto- Appetizer

Insalatina di mare tiepida con calamari, vongole, scampo e maionese di polpo

Warm seafood salad with squid, clams, langoustine and octopus mayonnaise

Il primo piatto- Pasta dish

Scialatielli della costiera con ragù di pesce e profumo di limone

Amalfi Coast's Scialatielli with fish ragout and lemon scent

Il secondo piatto- Main course

Salmerino al vapore su foglie, patate al burro e salsa alle erbe

Steamed char on leaves, buttered potatoes and herb sauce

Il dessert-Dessert

Bavarese al mango, latte di mandorle, crumble e cocco disidratato.

Mango Bavarian cream, almond milk, crumble and dehydrated coconut.

€ 70,00 per persona- per person

Coperto incluso- Cover charge included

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA- VEGETARIAN TASTING MENU

L' antipasto- Appetizer

Uovo poche croccante su asparagi di Bassano e venere soffiato

Crispy poached egg on Bassano del Grappa asparagus and puffed Venus rice

Il primo piatto- Pasta dish

Crema di piselli e fave con malfatti di ricotta

Cream of peas and broad beans with malfatti made by ricotta cheese

Il secondo piatto- Main course

Frittelle di lenticchie su misticanza, nocciole e salsa datterino

Lentil fritters on mesclun, hazelnuts and datterino tomato sauce

Il dessert- Dessert

Tarte Tatin di pere, gelato al latte, olio al timo

Pears tarte tatin, milk ice cream , thyme oil.

€ 55,00 per persona- per person

Coperto incluso- Cover charge included

IL MENÚ ALLA CARTA- MENU À LA CARTE

Gli antipasti- Appetizers

Insalatina di mare tiepida con calamari, vongole, scampo e maionese
Warm seafood salad with squid, clams, scampo and octopus mayonnaise
polpo

€ 17,00

Fiori di zucca ripieni di melanzane informate con bufala e acciughe
del Cantabrico

Pumpkin flowers stuffed with eggplant with mozzarella bufala and
anchovies of Cantabrico

€ 16,00

Prosciuttino di coniglio tonnato con olive taggiasche

Tuna rabbit ham with taggiasche olives

€ 15,00

Tartare di manzo con senape in grani, acciuga, maionese,
Worcester, misticanza e parmigiano

Beef tartare with mustard grains, anchovy, mayonnaise, Worcester
sauce, mesclun and Parmesan cheese

€ 15,00

Uovo, poche croccante su asparagi di Bassano e venere soffiato

Crispy poached egg on Bassano del Grappa asparagus and puffed Venus
rice

€ 15,00

I primi piatti- Pasta and soup dishes

Scialatielli della costiera con ragù di pesce e profumo di limone

Amalfi Coast's Scialatielli with fish ragout and lemon scent

€ 18,00

Spaghetti Cavalieri alla cacio e pepe con gambero di Mazara marinato e lime

Cavalieri spaghetti with cacio cheese and pepper with marinated Mazara prawn and lime

€ 17,00

Riso Carnaroli agli asparagi con carpaccio di gamberi e stracciatella

Carnaroli rice with asparagus with prawn carpaccio and stracciatella

€ 16,00

Casoncelli, salsa al burro nocciola, lamelle di grana, guanciale croccante e salvia fritta

Casoncelli (typcal ravioli) , hazelnut butter sauce, cheese , crispy bacon, fried sage.

€ 15,00

Crema di piselli e fave con malfatti di ricotta

Cream of peas and broad beans with malfatti made by ricotta cheese

€ 14,00

I secondi di pesce- Fish Main courses

Ricciola in Guazzetto di pomodorini e conchiglie

Ricciola in Sauce of tomatoes and shells

€ 27,00

Salmerino al vapore su foglie, patate al burro e salsa alle erbe

Steamed char on leaves, butter potatoes and herb sauce

€ 22,00

Tempura di pesci del Mediterraneo con salsa agrodolce alla soia e wasabi

Tempura of Mediterranean fish with sweet and sour soy sauce and wasabi

€ 25,00

I secondi di carne- Meat Mean courses

Controfiletto di cervo con salsa al Madera, cavolo nero e patate ratte

Venison sirloin with Madeira sauce, kale and rat potatoes

€ 26,00

Guancia di vitello al Lapis Aeternus con purè e spinacino

Cheek of veal with red wine reduction, mashed potatoes and spinach

€ 22,00

Il Coniglio e Polenta

Rabbit and polenta

€ 18,00

La selezione di formaggi- Cheese selection

Selezione di formaggi scelti dalle nostre aziende agricole con confetture

Local selection cheeses with jam.

€ 14,00

I dessert- Desserts

Tarte tatin di pere, gelato al latte, olio al timo

Pears tarte tatin, milk ice cream , thyme oil

€ 11,00

Cannolo siciliano con pompelmo rosa e zeste d' arancio

Sicilian cannolo with pink grapefruit and orange zeste

€ 11,00

Tiramisù in sfera, savoiardo, bianco e vetro al caffè

Tiramisu in sphere, white coffee cream

€ 11,00

Semifreddo banana e pistacchio con coulis di fragole

Banana and pistachio semifreddo with strawberry coulis

€ 12,00

Bavarese al mango, latte di mandorle, crumble e cocco disidratato.

Bavarian cream, mango, almond milk, crumble and dehydrated coconut

€ 12,00

Pani di nostra produzione e servizio €4

Bread of our production €4

I vini dell' Etoile- Etoile' s wine

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

“Great is the luck of the one who owns a good bottle, a good book and a good friend”cit.

Bollicine- Sparkling wine

Cretarium Brut 2014

Brut Metodo Classico - 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco - 48 mesi sui lieviti-48 months on the yeasts

€ 30,00 - Calice-glass € 6,00

Cretarium Brut Rosè 2011

Brut Metodo Classico - 100% Merlot - 60 mesi sui lieviti-60 months on the yeasts

€ 35,00 - Calice- glass€ 6,50 N.D.

Petra Aeterna 2013

Metodo Classico Blanc de Blanc - 100% Chardonnay - 60 mesi sui lieviti-60 months on the yeasts

€ 42,00 - Calice glass € 8,00

Cretarium Brut Nature 2015

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

€ 39,00 - Calice-glass € 7,00

Vini bianchi- White wine

Lapis Argenteus Bianco 2018

Terre Dei Colleoni D.O.C. -
100% Pinot Grigio
€ 20,00 - Calice- glass €
5,00

Lapis Rosa Rosato 2017

Pinot Grigio IGT - 100% Pinot
Grigio vinificato in rosa-
coppery wine making
€ 20,00 - Calice- glass €
5,00 N.D.

Vini Rossi- Red wine

Lapis Rubrae 2017

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

€ 22,00 - Calice-glass € 5,00

Lapis Aeternus Rosso Riserva 2017

Valcalepio D.O.C. Rosso Riserva
- Cabernet Sauvignon e Merlot
- 18 mesi in barriques e 48
mesi di affinamento in
bottiglia- 2 months in
barrique and 48 months in
bottle

€ 32,00 - Calice-glass € 6,50

La selezione di
grappe "Podere Castel
Merlo" -The selection of
grappas "Podere Castel
Merlo"

Grappa bianca 100% Chardonnay
White grappa

Grappa barricata Miliarius

Grappa aged in barriques

I digestivi ed i liquori-
digestives and liqueurs

Da €5a €9

Le bevande- Beverage

Acqua naturale- Still water
0,75cl €4

Acqua gassata- Sparkling water
0,75cl €4

Soft drinks 0,25cl €4

Caffè monorigine 100% arabica
BIO Nicaragua- Coffee €3

Caffè corretto- Coffee with
liqueurs C€4

Cappuccino €3

