

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

L' antipasto

Tartare di manzo, fichi caramellati, cialda di pane croccante, verdura di stagione

Il primo piatto

Spaghetti di grano duro con Crusca e Cruschello, san marzano, profumo di timo e basilico

Il secondo piatto

Controfiletto di manzo, ciliegie, patata al rafano

Il Dessert

Tiramisù in sfera, savoiardo, bianco e vetro al caffè

€ 56,00

DEGUSTAZIONE DI PESCE

L' antipasto

Polpo scottato, salsa di spinaci e verdure in agrodolce

Il primo piatto

Gnocchi di patate, datterino, vongole, profumo d' aneto

Il secondo piatto

Branzino, lattuga romana liquida, zucchine alla "scapece"

Il dessert

Tartelletta di Lemon Curd, meringa bruciata, salsa cioccolato e zafferano

€ 60,00

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

L' antipasto

Uovo poches, gazpacho, mandorle tostate

Il primo piatto

Risotto, rosso di barbabietola, rucola setata e burrata

Il secondo piatto

Vellutata di melanzana bruciata, pomodori secchi e olio al rosmarino

Il dessert

Bavarese alle fragole, salsa al cioccolato e primizie di bosco

€ 52,00

IL MENÚ ALLA CARTA

Gli antipasti

Tartare di manzo, fichi e limone

€ 12,00

Mozzarella di bufala su passatine di melanzana e pomodori canditi

€ 11,00

Nizzarda di tonno tataki con uova di quaglia e fagiolini

€ 16,00

Insalata di polpo, patate, olive taggiasche e origano

€ 13,00

Tagliere di salumi e formaggi del territorio

€ 11,00

I primi piatti

Trofie, datterino, gamberi e fiori di zucca

€ 16,00

Spaghetti, vongole, datterino e bottarga

€ 15,00

Insalata di riso venere con verdure di stagione

€ 13,00

I secondi piatti

Branzino, lattuga romana liquida, zucchine alla “scapecce”

€ 20,00

Controfiletto di manzo, ciliegie e patate al rafano

€ 20,00

I dessert

Bavarese alle fragole, salsa al cioccolato e crumble di polenta

€ 9,00

Lemon Curd, salsa al cioccolato bianco e zafferano

€ 9,00

Tiramisù in sfera, savoiardo, bianco e vetro al caffè

€ 10,00

Macedonia di frutta

€ 7,00

Crostata, crema pasticcera, mela caramellata e cannella

€ 8,00

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

L' Etoile Oro

Spumante Metodo Classico Con
Polvere d' Oro

€ 90,00 - Calice € 15,00

L' Etoile Rosè

Spumante Rosè Metodo Classico
Con Polvere d' Argento

€ 80,00 - Calice € 13,00

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 Miliarius

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

Pani di nostra produzione e servizio €4