

L'Etoile.

Menù autunno-inverno

Autumn-Winter Menù

Herbst-Winter 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 e 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 MENÚ–FLEISCH MENÜ

L' antipasto


Appetizer–Vorspeise

Oro, uovo, grana Padano, pasta Kataifi e riso Venere croccante

Gold, egg, grana Padano, Kataifi pasta and crunchy Venus rice

Il primo piatto


First course–Zwischengang

Bagoss, acini d' uva, pinoli cristallizzati su riso Carnaroli
18/24 mesi, profumo al rosmarino 

Bagoss cheese, grape berries, crystallized pine seeds, Carnaroli rice 18/24 months, rosemary scent

Il secondo piatto

Main course–Hauptgang

Guancia di manzo al cucchiaio, funghi Eryngii, rafano e salsa
al Porto 

Beef cheek, Eryngii mushrooms, horseradish and Porto sauce

Il Dessert

Caramello, gelato al latte, olio al timo, semi di girasole,
sale Maldon e crema inglese

Caramel, milk icecream, thyme oil, sunflower seeds, Maldon salt and cream

€ 55,00

DEGUSTAZIONE DI PESCE

MEAT TASTING MENÚ–FLEISCH MENÜ

L' antipasto

Appetizer–Vorspeise

Carpaccio di salmerino, caviale all' arancia e ravanelli in agrodolce

Char carpaccio, orange caviar and sweet&sour radishes



Il primo piatto

First course–Zwischengang

Tagliolini al nero, dragoncello, pistacchi cristallizzati, carpaccio di capesante profumate all' arancia

Tagliolino with black, tarragon, crystallized pine seeds, scallop carpaccio and orange scent

Il secondo piatto

Main course–Hauptgang

Branzino, crema di mandorle, fave di Tonka e broccoli

Seabass, almond cream, Tonka beans and broccoli

Il dessert

Cheesecake alla mela su crumble al cacao

Apple cheesecake on cocoa crumble

€ 60,00



DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

VEGETARIAN TASTING MENU-VEGETARISCHE KARTE

L' antipasto

Appetizer-Vorspeise

Armonia di verdure di stagione

Harmony of seasonal vegetables  

Il primo piatto

First course-Zwischengang

Vellutata di zucca, zenzero, gnocchi di pane, profumo al caffè

Cream of pumpkin, ginger, bread gnocchi, coffee scent

Il secondo piatto

Main course-Hauptgang

Flan di verdure, crema di funghi, nocciole e olio al rosmarino

Vegetables flan, mushrooms cream, hazelnuts and rosemary oil

Il dessert

Crème Brûlée al tè verde, granita di peperoni e peperoncino

Green tea Crème Brûlée, pepperoni granita and spicy pepper



€ 48,00

IL MENÚ ALLA CARTA



Gli antipasti

Appetizers- Vorspeisen

Armonia di verdure di stagione €14,00

Harmony of seasonal vegetables  

Carpaccio di salmerino, caviale all' arancia, ravanelli in agrodolce €19,00

Char carpaccio, orange caviar and sweet&sour radishes  

Oro, uovo, grana Padano, pasta Kataifi e riso Venere croccante €17,00

Gold, egg, grana Padano, Kataifi pasta and crispy Venus rice

Tartare di Fassona, salsa all' uovo, capperi di Pantelleria e Pan Brioche €21,00

Fassona tartare, egg sauce, Pantelleria' s capers and pan brioche

Capesante, tartare di mela al lime, spugna di prezzemolo, pomodoro e arancia €18,00

Scallops, apple and lime tartare, parsley, tomato and orange sponge 


I primi piatti

First courses-Zwischengang

Vellutata di zucca, zenzero, gnocchi di pane, profumo al caffè €15,00

Cream of pumpkin, ginger, bread gnocchi, coffee scent 

Bagoss, acini d' uva, pinoli cristallizzati su riso Carnaroli 18/24 mesi, profumo al rosmarino €18,00

Bagoss cheese, grape berries, crystallized pine seeds, Carnaroli rice 18/24 months, rosemary scent 

Oro, zafferano, profumo al limone su riso Carnaroli 18/24 mesi €18.00

Gold, saffron, lemon scent on Carnaroli rice 18/24 months 

Casoncelli di manzo, salvia croccante, pancetta dorata e scaglie di grana Padano €18,00

Beef casoncelli (ravioli), crispy sage, golden bacon and grana Padano flakes

Spaghetti di grano duro con Crusca e Cruschetto, pecorino in fossa, pepe e lime €19,00

Durum wheat spaghetti, aged Pecorino cheese, pepper and lime


I secondi di pesce

Fish main course–Fisch Hauptgang

Branzino, crema di mandorle, fave di Tonka e broccoli €20,00

Seabass, almond cream, Tonka beans and broccoli 


Oro, triglia, battuta di melanzane, scarola liquida, miglio croccante, profumo di limone €23,00

Gold, red mullet, aubergine brunoise, liquide escarole, crispy mile, lemon scent 

Tonno “mi-cuit”, plancton, caviale al balsamico e pasta Kataifi €19,00

“Mi-cuit” tuna, plancton, balsamic caviar and Kataifi pasta 



Sarde croccanti, cipolla setata, moscato e uvetta €17,00

Crispy anchovies, silky onion, Moscato wine and raisins 

I secondi di carne

Second course–Hauptgang

Galletto alla cacciatora, pomodoro ramato, radicchio all’ aceto di lamponi €16,00

“Cacciatora” little chicken, copper tomato, chicory in raspberry shrub  

Coniglio, crema di noci, olive taggiasche disidratate e chips di topinambur €18,00


Rabbit, nuts cream, dehydrated taggiasche olives and topinambur chips

Guancia di manzo al cucchiaino, funghi Eryngii, rafano e salsa al Porto €19,00

Beef cheek, Eryngii mushrooms, horseradish and Porto sauce  

La selezione di formaggi

Selezione di formaggi scelti dalle nostre aziende agricole con confetture €14,00

Cheese selection chosen by our farm with jams 

I dessert

Millefoglie di pasta fillo, mousse alla gianduia e fichi caramellati €12,00

Pasta fillo millefoglie, gianduia mousse and caramelized figs

Cheesecake alla mela su crumble di cacao €9,00

Apple cheesecake on cocoa crumble

Crème Brûlée al tè verde, granita di peperoni e peperoncino €9,00

Green tea Crème Brûlée, peperoni granita and spicy pepper

Caramello, gelato al latte, olio al timo, semi di girasole, sale Maldon e crema inglese €10,00

Caramel, milk icecream, thyme oil, sunflowers seeds, Maldon salt and cream

Tiramisù in sfera, savoiardo, bianco e vetro al caffè €11,00

Sphere Tiramisu, savoy, white and coffee glass

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 2013

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 2009

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 €5 a €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

