



## **Antipasti / Appetizers**

**Polipo con melone bianco, pomodorini confit**  
Octopus with white melon, tomatoes confit

**Scampo e cappesante, lenticchie beluga, salsa all'Espelette**  
Scampi and scallops, beluga lentils, Espelette sauce

**Terrina di foie gras d'oca, mela verde**  
Foie gras terrine, green apple

**Raclette rivisitata**  
Raclette "New Fashion"



**Tartare e carpaccio di Fassona, nuvola di porcini e pistacchio di bronte**  
Fassona tartare and carpaccio, Porcini mushrooms foam and pistachio of Bronte

Su richiesta menu senza glutine e menu vegetariani / On request gluten free and vegetarian menu  
Vi chiediamo di comunicare eventuali intolleranze o allergie alimentari /  
We ask you to notify any food allergies or intolerances



## **Primi piatti / First courses**

**Spaghetti alla chitarra leggermente affumicati con gambero rosso,  
bottarga di Muggine, barbabietola**

Smoked spaghetti with red prawn, dry mullet roe, beetroot powder

**Ravioli di burrata con pomodorino e crema di verza**

Ravioli stuffed with burrata cheese, cherry tomatoes and savoy cream



**Linguine all'astice**

Linguini with lobster

**Risotto mantecato alla zucca, castagne, scampo**

Risotto with pumpkin, chestnuts, scampi

**Crema ai funghi porcini**

Porcini mushroom cream





## **Secondi di pesce / Main course (Fish)**

### **Dorso di Black Cod, salsa al cocco e lemongrass, patata viola e coriandoli di verdure**

Back of Black Cod, coconut and lemongrass sauce, violet potato and vegetables

### **Varietà di crostacei con la sua salsa (aragosta, astice, gamberone, scampo)** Shellfish variety with its sauce (lobster, crayfish, king prawn, scampi)

### **Filetti di sogliola con mousseline di verdura, guazzetto di vongole, foglie d'ostrica** Sole fillets with vegetable mousseline, stewed clams, oyster leaves

### **Trancio di rombo cotto in olio di cottura con salsa al limone e zenzero, coste, scorzonera** Turbot fillet with ginger and lemon sauce, chard stalks, black salsify

Provenienza del pesce:

Black Cod: Canada  
Aragosta: Sud Africa  
Astice: Canada  
Gamberone: Filippine  
Scampo: Sud Africa  
Sogliola: Inghilterra  
Vongole: Mediterraneo  
Rombo: Mediterraneo

Origin of fish:

Black Cod: Canada  
Crayfish: South Africa  
Lobster: Canada  
Prawns: Philippines  
Scampi: South Africa  
Sole: England  
Clams: Mediterranean  
Turbot: Mediterranean



## **Secondi di carne / Main course (Meat)**

### **Filetto di manzo alla Rossini, gratin di patate e spinaci**

Beef fillet “Rossini style”, potato gratin and spinach

### **Filetto di cervo, salsa alle noci nere, cavolo rosso, pera al Merlot, spätzli**

Deer Fillet, black walnut’s Sauce, red cabbage, pear with Merlot, spätzli

### **Petto d’anatra “Barberie” all’arancia, scalogno al merlot, topinambur**

“Barberie” duck breast with orange, merlot shallot, Jerusalem artichokes

### **Vitello in due varianti (filetto e guancetta) con crema di carciofi, funghi gallinacci, patata morbida**

Veal cooked in two ways (fillet and cheek) with artichokes’ cream,  
chanterelle mushrooms, soft potato

Provenienza delle carni:

Manzo: Argentina  
Cervo: Austria  
Anatra: Francia  
Vitello: Svizzera  
Capriolo: Austria

Origin of meat:

Beef: Argentina  
Venison: Austria  
Duck: France  
Veal: Switzerland  
Venison: Austria

Le carni dei paesi esteri possono essere state trattate con antibiotici o ormoni  
Meat from foreign countries may have been treated with antibiotics or hormones



## **Dessert**

**Tarte tatin alle mele, gelato allo zenzero**  
Apple tarte tatin, ginger ice cream

**Babamisu' con gelato al caffè**  
Babamisu' with coffee ice cream

**Banane caramellate, crema, cioccolato,**

Caramelized bananas, cream, chocolate

**Cioccolato soffiato, crumble all'arancia,  
gelato al caramello salato**

Chocolate soufflé, orange crumble, salty caramel ice cream

**Millefoglie con frutti di bosco**

Millefeuille with wildberries