



ANTIPASTI
STARTERS

CODE DI GAMBERO FRITTE IN PASTA KATAIFY CON CREMA DI YOGURT E BARBABIETOLE
KATAIFI-WRAPPED FRIED PRAWN TAILS, SERVED WITH YOGURT AND BEETROOT VELOUTÉ
(1,2,5,7,8)

€ 18,00

FILETTINI DI PERSICO DORATI, SALSA DI ZUCCHINA, CAVOLO VERDE IN OSMOSI
GOLDEN PERCH FILLETS, COURGETTE VELOUTÉ, QUICK PICKLED CABBAGE
(1,3,4,5,8)

€ 18,00

CULACCIA DI PARMA CON FOCACCIA AI POMODORINI E BURRATA
CULACCIA DI PARMA WITH CHERRY TOMATO FOCACCIA AND BURRATA
(1,7)

€ 22,00

TARTARE DI FASSONA, PESTO DI RUCOLA E CUBETTI DI MANGO
FASSONA BEEF TARTARE, ROCKET PESTO AND DICED MANGO
(7)

€ 18,00

UOVO CBT 63°, SPUMA DI PARMIGIANO E MANDORLE TOSTATE
63°C SOUSE-VIDE EGG, PARMESAN MOUSSE AND TOASTED ALMONDS
(3,7,8)

€ 15,00

COPERTO - SERVICE CHARGE € 4,00

COPERTO IN GIARDINO - SERVICE CHARGE GARDEN TERRACE € 6,00

SUPPLEMENTO CONDIVISIONE PORTATA A COPPIA - SHARING DISH SUPPLEMENT (PER COUPLE) € 2,00

ACQUA MINERALE GA.VE CLUB - MINERAL WATER 0,75 LT€ 4,00

BIBITA - BOTTLED SODAS € 5,00



PRIMI PIATTI

MAINS

GNOCCHI DI PATATE E ORTICHE, BURRO ALL'AGLIO ORSINO, CREMA DI CASTELMAGNO E NOCCIOLE TOSTATE
POTATO AND NETTLE GNOCCHI WITH GARLIC BUTTER, CASTELMAGNO CREAM AND TOASTED HAZELNUTS
(1,3,7,8)

€ 16,00

CAVATELLI CON RAGÙ DI LAGO, CRUMBLE DI OLIVE, GEL AL LIMONE E FILI DI PEPPERONCINO
CAVATELLI WITH LAKE FISH RAGÙ, OLIVES CRUMBLE, LEMON GEL AND CHILLI THREADS
(1,4,7)

€ 18,00

RISOTTO MANTECATO AI FUNGHI PORCINI E CRUMBLE DI GRANO SARACENO
(MIN 2 PERSONE)
PORCINI MUSHROOM RISOTTO FINISHED WITH BUCKWHEAT CRUMBLE (MIN 2 PEOPLE)
(7,9)

€ 18,00

TAGLIATELLA RUSTICA CON RAGÙ DI ANATRA E ERBE AROMATICHE
RUSTIC TAGLIATELLE WITH DUCK RAGÙ AND AROMATIC HERBS
(1,3,9)

€ 18,00

RAVIOLI DI BACCALÁ, VELLUTATA AL LATTE DI MANDORLA E GEL DI CAMOMILLA
SALT COD RAVIOLI WITH ALMOND MILK VELOUTÉ AND CHAMOMILE GEL
(1,3,4,7,8)

€ 20,00

SUPPLEMENTO PRIMI PIATTI GLUTEN FREE € 5,00
GLUTEN-FREE FIRST COURSE SUPPLEMENT €5.00



SECONDI PIATTI

MAINS - FISH AND MEAT

SCALOPPA DI SALMERINO , BEURRE BLANC, OLIO ALL'ARANCIA E BIETE
SEARED ARCTIC CHAR, BEURRE BLANC, ORANGE OIL AND SWISS CHARD
(4,7)

€ 24,00

FRITTO DI CALAMARI SPILLO FRITTI IN OLIO DI ARACHIDE CON SALSA ALLO YOGURT
CRISPY BABY SQUID FRIED IN PEANUT OIL, SERVED WITH YOGURT SAUCE
(1,4,5,7,8)

€ 22,00

TENTACOLO DI POLPO, PUREA DI SEDANO RAPA, SALSA DI SOIA E MIELE
OCTOPUS TENTACLE, CELERIAC PURÉE, SOY AND HONEY SAUCE
(4,6,9)

€ 28,00

FILETTO DI ANGUS , GAZPACHO, MARMELLATA DI ALBICOCCHE E BASILICO E CIALDA DI GRANA
ANGUS BEEF FILLET WITH GAZPACHO, APRICOT AND BASIL JAM, GRANA PADANO CRISP
(1,2,7)

€ 30,00

COSTATA DI BOVINO POLACCO RED+WHITE 350-400 GR
SERVITA CON PATATE A SPICCHIO O MISTICANZA DI VERDURE
POLISH RED & WHITE BEEF RIB STEAK 450-500G, SERVED WITH WEDGE POTATOES OR MIXED VEGETABLES
(7)

€ 35,00

GUANCIA DI VITELLONE BRASATA , POLENTA E OLIO AL PORRO
SLOW-BRAISED VEAL CHEEK, POLENTA AND LEEK-INFUSED OIL
(7,9,12)

€ 20,00

FORMAGGI

CHEESE

ASSORTIMENTO DI FORMAGGI CON MARMELLATE

CHEESE AND JAM BOARD

(7,10)

€ 18,00

VERDURE DA CONTORNO

SIDES

PATATE FRITTE

FRENCH FRIES

€ 5,00

INSALATA FRESCA

GREEN LEAF SALAD

€ 6,00

VERDURE COTTE

STEAMED VEGETABLE

€ 7,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

GRILLED VEGETABLES

€ 7,00

CAFFETTERIA

COFFEE

CAFFÈ ESPRESSO

ESPRESSO COFFEE

€ 2,50

CAFFÈ DECAFFEINATO

DECAFFEINATED COFFEE

€ 3,00

CAFFÈ AL GINSENG

SMALL GINSENG COFFEE

€ 3,00

CAFFÈ D'ORZO

BARLEY COFFEE

€ 3,00

CAFFÈ CORRETTO

COFFEE WITH BRANDY

€ 4,00

CAPPUCCINO

€ 3,00



MENU DEGUSTAZIONE

CHEF'S TASTING MENU

Il menu degustazione è pensato come un percorso condiviso e viene servito per l'intero tavolo.
Our tasting menus are designed as shared experience, they must be ordered by every guest at the table.

TERRA DI SAPORI

€ 50,00

UOVO CBT 63°, SPUMA DI PARMIGIANO E MANDORLE TOSTATE
63°C SOUSE-VIDE EGG, PARMESAN MOUSSE AND TOASTED ALMONDS

GNOCCHI DI PATATE E ORTICHE, BURRO ALL'AGLIO ORSINO, CREMA DI CASTELMAGNO E NOCCIOLE TOSTATE
POTATO AND NETTLE GNOCCHI WITH GARLIC BUTTER, CASTELMAGNO CREAM AND TOASTED HAZELNUTS

GUANCIA DI VITELLONE BRASATA, POLENTA E OLIO AL PORRO
SLOW-BRAISED VEAL CHEEK, POLENTA AND LEEK-INFUSED OIL

LA SBRISOLONA MEDITERRANEA, CREMA CHANTILLY E VIN SANTO
MEDITERRANEAN SBRISOLONA WITH CHANTILLY CREAM, VIN SANTO

ARMONIE D'ACQUA DOLCE

€ 55,00

FILETTINI DI PERSICO DORATI, SALSA DI ZUCCHINA, CAVOLO VERDE IN OSMOSI
GOLDEN PERCH FILLETS, COURGETTE VELOUTÉ, QUICK PICKLED CABBAGE

CAVATELLI CON RAGÙ DI LAGO, CRUMBLE DI OLIVE, GEL AL LIMONE FILI DI PEPERONCINO
CAVATELLI WITH LAKE FISH RAGÙ, OLIVES CRUMBLE, LEMON GEL AND CHILLI THREADS

SCALOPPA DI SALMERINO, BEURRE BLANC, OLIO ALL'ARANCIA E BIETE
SEARED ARCTIC CHAR, BEURRE BLANC, ORANGE OIL AND SWISS CHARD

CARAMERINGA - MERINGATA AL CARAMELLO
CARAMERINGA - CARAMEL MERINGUE

MARE D'AMARE

€ 60,00

CODE DI GAMBERO FRITTE IN PASTA KATAIFY CON CREMA DI YOGURT E BARBABIETOLE
KATAIFI-WRAPPED FRIED PRAWN TAILS, SERVED WITH YOGURT AND BEETROOT VELOUTÉ

RAVIOLI DI BACCALÁ, VELLUTATA AL LATTE DI MANDORLA E GEL DI CAMOMILLA
SALT COD RAVIOLI WITH ALMOND MILK VELOUTÉ AND CHAMOMILE GEL

TENTACOLO DI POLPO, PUREA DI SEDANO RAPA, SALSA DI SOIA E MIELE
OCTOPUS TENTACLE, CELERIAC PURÉE, SOY AND HONEY SAUCE

RICORDO D'INFANZIA - SFERA AL FIOR DI LATTE, CIOCCOLATO AL PEPERONCINO, NOCCIOLE CARAMellate
CHILDHOOD MEMORY - FIOR DI LATTE PANNA COTTA WITH DARK CHOCOLATE AND CARAMELISED HAZELNUTS

**Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti
nell'allegato del reg.UE N 1169/2011**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVACANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire supporto o informazione aggiuntiva

Italiano	Deutsch	English	Français
1. Cereali contenenti glutine , vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	1. Cereals containing gluten, namely: wheat(such as spelt and khorasan wheat), rye,barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle,orge, avoine ou leurssouches hybridées et produits à base de céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almondshazelnuts, walnuts cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachionuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof	8. Fruits à coque: amandes, noix Des, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti	12. Schwefeldioxid und Sulfite	12. Sulphur dioxide and sulphites	12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques