



Benvenuto della Cucina

ANTIPASTI

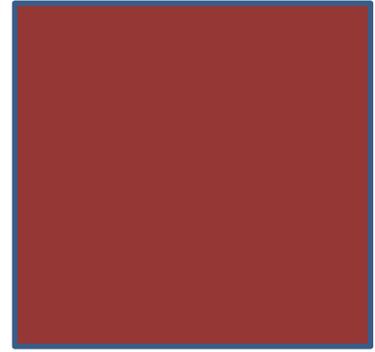
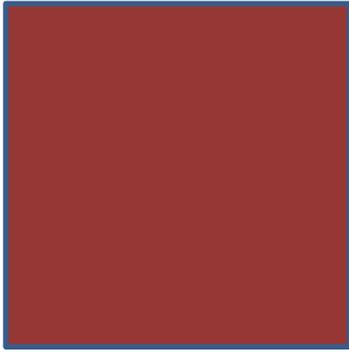
- Salmone marinato al ginepro con misticanza alle erbe € 16
- Lumache alla Bourguignonne € 16
- Tartare di cervo con cavolo cappuccio al cumino e salsa yogurt € 18
- Albese di vitello con tartufo nero pregiato € 24
- Scaloppa di foie gras di anatra con perle di mela speziata € 19
- Jamon iberico bellota Pata Negra gr.100 € 25
- Fonduta di Mont d'Or (2 persone) € 26
- Blinis di Caviale Baeri Signature € 40

PRIMI PIATTI

- Ravioli di zucca al burro di malga e Amaretti € 16
- Risotto allo zafferano, gamberi e pistacchio tostato € 16
- Tagliatelle ai porcini € 16
- Zuppa tradizionale d'orzo € 11

SECONDI PIATTI

- Filetto di manzo con finferli , patate fondenti e broccolo romanesco
Gr.180/200 € 30
Gr.280/300 € 42
- Sella di capriolo arrosto con castagne caramellate e salsa ai ribes € 32
- Carrè d'agnello con purea di patate , carciofi e olive € 26
- Petto d'anatra glassato al miele ai 3 pepi € 28
- Baccalà cotto a bassa temperatura con crema di Topinambur
e tartufo nero € 30



DOLCI & FORMAGGI

Selezione di formaggi con purea di erbe e composte di frutta € 4/pz.

Crema bruciata alla vaniglia con insalatina di frutti di bosco € 10

Tiramisù € 10

Tagliata di frutta con sorbetti al mango e agrumi € 12

Sorbetti : Mandarino - Mango – Limone – Frutti di bosco € 6

In absence of the fresh product, frozen food of adequate quality may be served.

The served fish is subjected to a process of abatement of the temperature.