



Restaurant Gourmet



Gran Carte

Cari ospiti,
il nostro menu esprime un mondo di amore, passione e dedizione e abbiamo il piacere di condividerlo con voi.

Bonaldo Sejdinaj

Antipasti

Capesante

Patate Quarantine | Cardoncelli | Jus di Pollame | Cuor di Cavolo

€ 24,00

*

Crudo di Gambero Rosso

Foie Grass | Frutto della Passione | Crème Fraiche | Nocciola

€ 26,00

*

Uovo Cbt. 61°C

Asparagi | Pan Brioche "Fiorito" | Fonduta di San Stè | Frutti Rossi

€ 19,00

*

Tartare di Manzo "Alla Brace"

Salsa Olandese | Tuorlo di Quaglia | Sgabei | Maionese di Erba Cipollina

€ 22,00

Primi

Tortelli

Provola Affumicata | Astice | Brodo Ristretto | Tartufo Nero

€ 30,00

*

Spaghetti alla Chitarra

Aglione, Olio & Peperoncino | *Garum* d'Acciughe | Ventresca di Tonno | Taralli

€ 21,00

*

Risotto

Crudo e Cotto di Mare | Emulsione al Basilico | Limone Candito

€ 22,00

*

Agnolotti del Plin "all'Amatriciana"

Guancia & Pancetta di Maialino | Prezzemolo | Pomodori *dell'Orto* | Pecorino Toscano

€ 24,00

*

Secondi

Baccalà in " 2 servizi"

"*Il Filetto*": Bagnet Piemontese | Peperone Affumicato | Spuma di Cavolfiore

"*Brandade Croccante*": Aioli

€ 28,00

*

Branzino

Zabaione allo Champagne | Fave | Piselli | Vongole Veraci

€ 26,00

*

Filetto di Manzo

Patata Sfogliata | Jus al Pepe Verde | Mousse di Broccoli

€ 30,00

*

Diversamente Coniglio alla " Ligure "

Coscia & Lombo | Morbido & Croccante | Pancetta | Pinoli | *Prebuggiun*

€ 26,00

Dessert

Cheesecake al Mango

Riso Soffiato | Caramello Salato | Prescinsêua | Fragola

€ 16,00

T_R_IS_ "Incanto"

Mascarpone | Caffè | Nocciola

€ 14,00

Mousse al Gianduia

Baileys 17% | Bergamotto | Miele | Lampone

€ 14,00

Sorbetto Artigianale

€ 9,00

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.

Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04).