

## *Gli antipasti – Starters*

### ***Burrata su gazpacho di pomodori datterini con caponata di cetriolo e basilico***

*Burrata mozzarella cheese served with cherry tomato gazpacho,  
cucumber ratatouille and basil*

### **♣ *Tartare di manzo Fassona***

***con verdure in agrodolce, cubetti di feta e senape in grani***

*Beef tartar with sweet-and-sour vegetables, feta cheese and mustard in grain*

### ***Insalatina di astice***

***con dressing al mango, coriandolo e curcuma***

*LOBSTER SALAD WITH MANGO DRESSING, CORIANDER AND TURMERIC*

### ***Salmone irlandese affumicato***

***con avocado e yogurt***

*SMOKED IRISH SALMON WITH AVOCADO AND YOGHURT*

### ***Crudités di mazzancolle***

***con fichi, mozzarella e pane carasau***

*PRAWN CRUDITÉS WITH FIGS, MOZZARELLA CHEESE AND CRISPY CARASAU BREAD*

## *I primi – Pasta*

### ***Pennette di Gragnano***

***con pomodoro essiccato, capperi, pistacchi e stracciatella di mozzarella***

*Pennette pasta from Gragnano*

*with dried tomatoes, capers, pistachios and mozzarella cheese*

### ***Ravioli del plin con caviale di melanzane,***

***alici di Cetara e crema prezzemolata***

*Home-made ravioli filled with aubergines,*

*with fresh anchovies from Cetara and parsley sauce*

### ***Spaghettoni di Gragnano con pesto di basilico***

***olive taggiasche e ricotta di Paestum***

*Spaghetti pasta from Gragnano with basil pesto sauce,*

*black olives and ricotta cheese from Paestum*

### ***Risotto di Grumolo delle Abbadesse***

***con astice, zafferano e peperoni dolci di Carmagnola***

*Risotto from Grumolo delle Abbadesse*

*with lobster, saffron and red sweet peppers from Carmagnola*

### ***Tagliolini all'uovo***

***con ragout di scampi e limone***

*Tagliolini pasta with langoustine and lemon ragout*

## *I pesci – Fish*

### *Piatto imperiale di crostacei*

*Astice, scampo, capasanta, gamberoni  
con crema di finocchio e rucolletta*

*Variety of seafood by our Chef  
Lobster, langoustine, scallop, prawns  
with fennel sauce and rocket*

### *Branzino all'acqua pazza con wok di verdure*

*Sea bass "all'acqua pazza" with vegetable wok*

### *♣ Rombo al forno*

*con pesche e sedano ghiaccio candito*

*Oven-baked turbot with peaches and candied celery*

### *Frittura con farina di nocciole, di calamari, mazzancolle*

*e crudité di verdure con dressing agli agrumi  
Squids and prawns fried with hazelnut flour  
and vegetable crudités with citrus dressing*

### *Ombrina in cartoccio*

*con porcini, maggiorana e patate*

*Baked in foil shi drum with porcini, marjoram and potatoes*

## *Le carni – Meat*

### *Tagliata di manzo*

*con mosaico di verdure di stagione  
e jus profumato alla lavanda*

*Thinly sliced grilled beef  
with seasonal vegetables and lavender-flavoured jus*

### *Maialino da latte allo spiedo*

*insaporito con pepe di Szechuan,  
servito con millefoglie di patate e bouquet di verdure*

*Spit-roasted shoulder of suckling pig with Szechuan pepper,  
served with potatoes millefeuille and vegetable bouquet*

### *Medaglioni di vitello in manto di mandorle*

*con crema di zucchine e fiori eduli*

*Veal medallions wrapped with almonds,  
served with courgette sauce and flowers*

### *Petto di pollo jaune*

*farcito con finferli e uva pizzutella*

*Jaune chicken breast stuffed with chanterelle mushrooms  
and "pizzutella" grape*

### *Tournedos di manzo*

*con melanzane e mozzarella*

*Beef tournedos with aubergines and mozzarella*

# Dessert

*Sfera di cioccolato con spuma al caramello, scaglie di sfoglia e fragoline*

*Chocolate sphere with caramel mousse, puff pastry and wild strawberries*

*Parfait di vaniglia e ciliegie con streusel di spezie*

*Vanilla and cherry parfait with spiced streusel*

*Semifreddo ai lamponi con tortino alla mandorla*

*Raspberry parfait with almond soft biscuit*

*Vacherin con gelato al lampone e ratatouille di albicocche*

*Vacherin with raspberry ice cream and apricot ratatouille*

*Soufflé ghiacciato all'ananas con salsa ai frutti rossi*

*Iced pineapple soufflé with red fruit sauce*

*Tiramisu con biscotto savoiardo*

*Tiramisu with savoiardo biscuit*

*Insalatina di frutta con cardamomo e menta*

*Fresh fruit salad with cardamom and mint*



*Selezione di formaggi serviti con pane all'uvetta, pane alle noci  
miele di corbezzolo e noci*

*Selection of Italian cheese with raisin and walnut bread,  
strawberry-tree honey and walnuts*