

Gli antipasti – Starters

<i>Terrina di foie gras</i> <i>con pistacchi, mele Annurche e crostini all'uvetta</i> Terrine of foie gras <i>with pistachios, "Annurche" apples and raisin croutons</i>	€ 32.00
♣ <i>Battuta di manzo Fassona</i> <i>con sedano di Verona, mandorle e senape in grani</i> Thinly sliced Fassona beef <i>with celery from Verona, almonds and mustard in grain</i>	€ 26.00
<i>Astice al vapore</i> <i>con puntarelle, alici di Cetara e arance</i> Steamed lobster <i>with chicory hearts, anchovies from Cetara and orange</i>	€ 34.00
<i>Salmone irlandese affumicato</i> <i>con avocado e yogurt</i> Smoked Irish salmon with avocado and yoghurt	€ 29.00
<i>Spiedini di capesante e gamberoni</i> <i>con nero di seppia e radicchio di Treviso</i> Scallops and king prawns skewers <i>with cuttlefish ink and red chicory from Treviso</i>	€ 32.00
<i>Flan di carciofi,</i> <i>burrata, olive taggiasche e zucchine croccanti</i> Artichokes flan <i>with burrata cheese, black olives and crispy courgettes</i>	€ 26.00
<i>Caviare "Selezione Principe" con le sue guarnizioni</i> <i>28 gr. Beluga € 550.00, 10/30 gr. Kaluga € 80.00/240.00</i> Caviar "Principe Selection" with garnish, Beluga and Kaluga	

I primi – Pasta

<i>Mezzi paccheri di Gragnano</i> <i>con gamberi di Sicilia, crema di scarola e stracchino di bufala</i> Small paccheri pasta from Gragnano <i>with prawns from Sicily, endive coulis and fresh buffalo's cheese</i>	€ 28.00
<i>Tortelli di zucca</i> <i>con crema di Parmigiano e salvia</i> Tortelli stuffed with pumpkin, <i>served with Parmigiano cream and sage</i>	€ 28.00
<i>Pappardelle con farina di castagne</i> <i>al ragù di cervo</i> Chestnuts flour pappardelle pasta <i>served with deer ragout</i>	€ 28.00
<i>Riso di Grumolo delle Abbadesse</i> <i>con barbabietola, salvia e crescenza</i> Rice from Grumolo delle Abbadesse <i>with beetroots, sage and crescenza cheese</i>	€ 29.00
<i>Tagliolini all'uovo</i> <i>con ragout di scampi e limone</i> Tagliolini pasta with langoustine and lemon ragout	€ 29.00
<i>Consommé di manzo con raviolini e tartufo nero</i> <i>Beef consommé with ravioli and black truffle</i>	€ 28.00

♣ **Piatto a moderato contenuto calorico** – Low calorie selection

I pesci – Fish

- Coda di rospo*** € 42.00
*su passatina di cannellini leggermente piccante
e chips di topinambur*
*Monk fish with slightly spiced beans cream
and Jerusalem artichokes chips*
- Piatto imperiale di crostacei*** € 54.00
*Astice, scampo, capasanta, gamberoni
con crema di finocchio e ruculetta*
*Variety of seafood by our Chef
Lobster, langoustine, scallop, prawns
with fennel sauce and rocket*
- Frittura con farina di nocciole,
di calamari, mazzancolle*** € 42.00
e crudité di verdure con dressing agli agrumi
*Squids and prawns fried with hazelnut flour
and vegetable crudités with citrus dressing*
- Branzino alla plancia*** € 44.00
con vellutata di cavolfiore e catalogna brasata
*Grilled sea bass
with cauliflowers velouté and braised bitter chicory*
- Ombrina al vapore in zuppetta*** € 44.00
con carciofi e seppie
*Steamed shi drum chowder
with artichokes and cuttlefish*

Le carni – Meat

- Coscia di agnello cotta lentamente*** € 42.00
con gratin di patate e sedano rapa
*Leg of lamb slowly cooked
with potatoes and celeriac au gratin*
- Maialino da latte allo spiedo*** € 44.00
*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*
- Reale di vitello*** € 39.00
con polenta taragna e tartufo nero
*Tender loin of veal
with polenta and black truffle*
- Petto di pernice profumata al moscato,*** € 42.00
*scaloppa di foie gras con purea di sedano rapa
e schiuma allo scalogno*
*Moscato-flavoured partridge breast,
foie gras escalope with celeriac puree and shallot mousse*
- Tagliata di manzo*** € 42.00
*con mosaico di verdure di stagione
e jus profumato alla lavanda*
*Thinly sliced grilled beef
with seasonal vegetables and lavender-flavoured jus*

Dessert

<i>Tortino di mele con gelato alla vaniglia</i> <i>Apple pie with vanilla ice cream</i>	€ 14.00
<i>Sfera di cioccolato con spuma al caramello,</i> <i>scaglie di sfoglia e lamponi freschi</i> <i>Chocolate sphere with caramel mousse, puff pastry and raspberries</i>	€ 16.00
<i>Parfait di vaniglia e amarene con streusel di spezie</i> <i>Vanilla and sour cherry parfait with spiced streusel</i>	€ 14.00
<i>Cheese cake con frutti di bosco</i> <i>Cheese cake with wild berries</i>	€ 16.00
<i>Panna cotta "Maison" con salsa al caramello</i> <i>Cream pudding "Maison" with caramel sauce</i>	€ 14.00
<i>Flan di cioccolato con gelato al fior di latte</i> <i>Chocolate flan with vanilla ice cream</i>	€ 16.00
<i>Tagliata di frutta esotica alle due salse</i> <i>Sliced fresh exotic fruit served with strawberry and chocolate sauces</i>	€ 16.00



<i>Selezione di formaggi serviti con pane all'uvetta, pane alle noci</i> <i>miele di corbezzolo e noci</i>	€ 21.00
<i>Selection of Italian cheese with raisin and walnut bread,</i> <i>strawberry-tree honey and walnuts</i>	