

proposto dallo Chef di cucina Niccolò De Riu

Jambon cru de Bosses - Bosses raw ham

Jambon blanc - White ham

Tomates et mozzarella – Tomatoes and mozzarella cheese

Pâtes à l'huile - Pasta with olive oil

Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato

Pâtes à la Bolognaise - Pasta with Bolognese sauce

Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto

Soupe de légumes ou crème de légumes - Vegetables soup or vegetables cream

Soupe de légumes ou crème de légumes - Vegetables soup or vegetables cream

Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano

Omelette nature - Plain Omelette

Omelette nature - Plain Omelette

Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese

Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese

I
Paillard de boeuf - Grilled sirloin steak

I
Paillard de boeuf - Grilled sirloin steak

I
Poulet à la Misangaïse Breaded chicken escalope

I
Poulet à la Misangaïse Breaded chicken escalope

Filet de saumon grillé Grilled fish & filet

Filet de saumon grillé Grilled fish & filet

Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables

Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables

I
Frites - French fries

I
Frites - French fries

[☆] il prodotto può essere surgelato

Il menu del pranzo

Cucina di

Niccolò De Riu

e Rino il Sommelier

*Vi propongono una scelta
di vini al bicchiere*

Vi è presenza di allergeni in alcuni prodotti alimentari; i nostri collaboratori Vi possono fornire tutti i dettagli in merito.

^o Il pesce viene acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04

**Gli alimenti possono essere congelati all'origine.*



PARTNER UFFICIALI 2023

PER INIZIARE

Il carpaccio di trota di Lillaz marinata

salsa olandese profumata alla salvia e misticanza di montagna

Carpaccio de truite de Lillaz marinée, sauce hollandaise parfumée à la sauge et salade de montagne

Marinated Lillaz trout carpaccio, sage-flavored hollandaise sauce and mountain salad

€ 20

Il pomodoro ripieno

pesto leggero di basilico e riduzione di Cornalin

Tomate farcie, pistou au basilic et réduction de vin Cornalin

Stuffed tomato, light basil pesto and Cornalin wine reduction

€ 16

Il farrotto ai tre pomodori

creme di bufala e pisellini, croccante di quinoa

« Farrotto » aux trois tomates, crème de fromage de bufflonne et petit pois, quinoa crunch

Three-tomatoes « farrotto », green peas and Buffalo's milk cheese creams, quinoa crunch

€ 14

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Gli spaghetti del pastificio Martelli in salsa cacciucco

tempura di cipolla di Certaldo

Spaghetti « Martelli » à la sauce Cacciucco, tempoura d'oignons

"Pastificio Martelli's" spaghetti in caciucco sauce, onion tempura

€ 24

Gli agnolotti ai tre arrosti

emulsione di burro e timo, polvere di prosciutto crudo di Bosses

« Agnolotti » aux trois rôtis, jus de veau au thym et poudre de jambon cru de Bosses

« Agnolotti » ravioli stuffed with three roasts, thyme scented veal reduction, Bosses raw ham powder

€ 22

La zuppa d'orzo Walser

Soupe d'orge Walser

Walser barley soup

€ 16

A SEGUIRE

I fiori di zucca fritti ripieni di Burrata agli agrumi

specchio di Bagna Caöda leggera e aria al Mirin

Fleurs de courgettes frites farcies de Burrata aux agrumes, crème de Bagna Caoda et air de Mirin

Fried zucchini flowers stuffed with citrus fruit scented Burrata cheese, Bagna Caoda sauce and

Mirin foam

€ 22

L'entrecôte di cervo ai frutti rossi

patate ratte al burro e panaché di verdure

Entrecôte de cerf aux fruits rouges, pommes de terre « Ratte » au beurre et panaché de légumes

Deer entrecôte, red fruits, roasted potatoes and sauteed vegetables

€ 30

Il filetto di storione ai pistacchi

zucchine e burro d'alpeggio alle erbe

Filet d'esturgeon aux pistaches, courgettes et beurre aux herbes alpines

Sturgeon fillet and pistachio, zucchini and herbs scented butter sauce

€ 32

I FORMAGGI

bovini, ovini e caprini prodotti in Italia selezionati e stagionati da Roberto, nostro "Maître Fromager"

Chariot de fromages de vache, chèvre et brebis d'Italie, affinés par Roberto, notre "Maître Fromager"

Cheese trolley with cow, goat and ewe's cheese produced in Italy, selected and aged by Roberto, our "Maître Fromager"

da € 12 a € 24

INFINE non perdetevi le tentazioni

preparate dai nostri pasticciieri

Desserts préparés par nos pâtissiers - Sweets prepared by our head pastry

Il dessert del giorno

Dessert du jour

Dessert of the day

€ 12

La bavarese alla vaniglia, fragola e basilico

Bavaroise à la vanille, fraise et basilic

Vanilla Bavarian cream, strawberries and basil

€ 12

Il cremoso e la mousse al cioccolato fondente e caffè

Le crémeux et la mousse au chocolat noir et café

Dark chocolate creamy and coffee mousse

€ 14

La composizione di frutta fresca

Composition de fruits frais

Fresh fruit composition

€ 10

I gelati ed il sorbetto

Glaces et sorbet

Ice-cream and sorbet

€ 8