

Aperitivi + Vino al Calice

Bollicine

Sior Piero NV
Prosecco di Valdobbiadene
Otto Più
€ 8,00

Sior Lele
Prosecco Rosé Brut
Otto Più
€ 7,00

Champagne Harmonie de Blancs Brut
Pierre Mignon
€ 16,00

Cocktails

Negroni
(Gin, Martini Rosso, Campari)
€ 8,00

Margarita Alkimia
(Tequila, Solerno, Vodka, coriandolo,
peperoncino, limone/lime)
€ 8,00

L'Astemio
(alla frutta – senza alcool)
€ 7,00

Bianchi

**Mon Blanc – Fumin, Chardonnay,
Malvasia Istriana**
Les Crêtes (Valle d'Aosta)
€ 7,00

Salinaro – Grillo
Cantine Pellegrino (Sicilia)
€ 9,00

Praepositus Grüner Veltliner
Abbazia di Novacella (Alto Adige)
€ 11,00

Rossi

Bolonero – Aglianico, Uva di Troia
Torrevento (Puglia)
€ 8,00

**Ziggurat – Sangiovese, Sagrantino,
Cabernet, Merlot**
Castelbuono (Umbria)
€ 10,00

Tripudium – Nero d'Avola
Cantine Pellegrino (Sicilia)
€ 12,00

Altre Bevande: Birra G Julia Nord Bionda 33cl (€ 7),
Coca Cola / Coke Zero / Aranciata 20cl (€ 4), Acqua 75cl (€ 3)

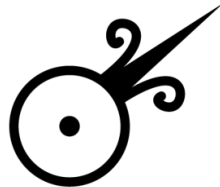
Proposta Menù in Cinque Portate

“Fidati dello Chef”

Five Course “Trust the Chef” Menù

(viene servito per l'intero tavolo / served for entire table)

€ 70,00/persona



Antipasti

Carpaccio di pomodori, feta, olive e capperi con olio al basilico

Chopped greek salad with tomatoes, feta, olives & capers, dressed with basil oil

€ 16,00

Crudo di cappesante, limone e pepe rosa

Scallop carpaccio with lemon & pink peppercorns

€ 28,00

Tartare di salmone all'aneto, burro alle erbe e pane caldo ai cereali

Dill-marinated salmon with herb butter & multigrain toast

€ 22,00

Battuta di filetto di vitello con tartufo nero

Veal carpaccio with shaved black truffles

€ 26,00

Foie gras marinato al torcolato con pan brioche

Sweet-wine-marinated foie gras with toasted brioche

€ 28,00

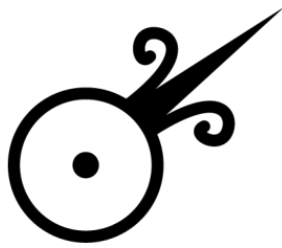
Culatello di parma, misticanze e scaglie di parmigiano

Cured Parma ham with greens and parmesan spears

€ 28,00



Gentili clienti, nel caso aveste allergie, intolleranze o particolari esigenze alimentari, non esitate a chiedere il menu degli allergeni. *(An allergen menu is available upon request.)*



Primi

Riso pilaf al curry con verdure e pomodoro crudo

Curried rice pilaf with seasonal vegetables & fresh tomato drizzle

€ 18,00

Zuppetta di moscardini con pane tostato all'aglio

Octopus soup with garlic toast

€ 22,00

Risotto mantecato alle erbe con tartare di gamberi rossi

Risotto with herbs and Sicilian red shrimp tartar

€ 26,00

Ravioli di coniglio al burro e maggiorana

Handmade rabbit ravioli tossed with butter & marjoram

€ 18,00

Tagliatelle con porri, cipollotti e tartufo nero

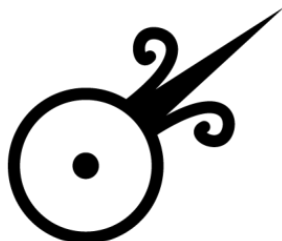
Handmade tagliatelle pasta with leeks, spring onions & shaved black truffles

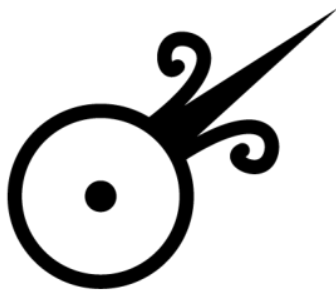
€ 22,00

Maltagliati con ragù di cervo e nocciole tostate

Handmade pasta squares with venison ragout & toasted hazelnuts

€ 20,00





Secondi

Trancio di storione al forno, salsa al pinot nero

Baked sturgeon fillet with pinot noir reduction

€ 26,00

Medaglioni di pescatrice con scalogno e zafferano

Monkfish medallions sautéed with prosecco, shallots & saffron

€ 32,00

Astice blu arrostito, crema di piselli e caponata di verdure

European lobster, cream of spring peas & vegetable caponata

€ 38,00

Filetto di maialino Iberico, salsa di mela e ginepro

Iberian pork fillet with apple & juniper drizzle

€ 30,00

Costolette di agnello alle erbe con patate e rucola

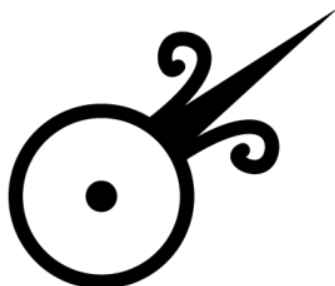
Herb-grilled lamb chops with roasted potato mash and arugula

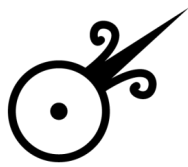
€ 28,00

Piccione marinato al Kirsch e ciliegie

Squab with Kirsch & cherries

€ 32,00





Per Finire Bene...



Dessert

Sorbetto ai frutti di bosco

Wild berry sorbet

€ 8,00

Gelato allo yogurt con salsa di fragole

Yogurt gelato topped with strawberries

€ 10,00

Zabaione caldo al Marsala

Hot zabaglione custard whipped with Marsala

€ 10,00

Semifreddo al Grand Marnier, salsa al cacao

Grand Marnier semifreddo custard with cacao sauce

€ 12,00

Bavarese alla vaniglia con frutti di bosco

Vanilla Bavarian cream with berries

€ 10,00

Torta di mandorle e cioccolato

Chocolate & almond cake

€ 12,00

Sfoglia calda con pesche al vino rosso

Warm puff pastry with sautéed peaches

€ 12,00





Vini da Dessert al Calice

Dessert Wines by the Glass

Marsala – **Vergine Soleras** – Pellegrino

€ 5,00

Passito di Pantelleria – Pellegrino

€ 7,00

Pass the Cookies! – Di Lenardo

€ 6,00

Barolo Chinato – Schiavenza

€ 14,00

Gewürztraminer Passito – **Sanct Valentin Comtess'** – S. Michele-Eppan

€ 20,00

Moscato d'Asti – Olim Bauda

€ 8,00