

## LA GRAND CARTE

---

### GLI ANTIPASTI / HORS-D'OEUVRE

Veli di salmone erborinato con insalatina di finocchi e agrumi Sliced salmon with fennel and citrus salad	€ 15,00
Zuppetta di polipo al finocchietto con quenelle di polenta* Octopus and fennel soup with polenta dumplings*	€ 15,00
Vellutata di fagiolina del lago con mousse di ciauscolo e crostino di pane fritto alla frutta secca Fagiolina del lago velouté and ciauscolo mousse with dried fruit crostino	€ 15,00
Terrina di cacciagione con fonduta di taleggio e tartufo* Game terrine with taleggio and truffle fondue*	€ 15,00
Cannolo d'anatra fumé con vellutata di ceci Smoked duck cannolo with chickpea velouté	€ 15,00
Uovo pochet gratinato con porcini trifolati Poached egg au gratin with sliced porcini mushrooms cooked in oil, garlic and parsley	€ 15,00

\* in alcuni periodi dell'anno è possibile che alcuni alimenti siano surgelati all'origine  
\*according to seasonal availability, some products may be frozen

Supplemento del 25% per il servizio in camera  
Room service surcharge 25%

## **LE ZUPPE / SOUPS**

Vellutata di patate e cozze Potato and mussel velouté	€ 15,00
Zuppa di fagiolina del lago Fagiolina del lago soup	€ 15,00
Minestra di verdure Vegetable soup	€ 15,00

## **I PRIMI PIATTI / FIRST COURSE**

Risotto pistilli di zafferano ed essenza di liquirizia Saffron and liquorice essence risotto	€ 18,00
Tagliatelle al sughetto di baccalà al vapore e pomodorini Piccadilly caramellati* Tagliatelle in steamed salt cod sauce with caramelized Piccadilly tomatoes*	€ 18,00
Spaghetti ai carciofi e bottarga Spaghetti with artichokes and botargo	€ 18,00
Tortellini ripieni di ragù di piccione con crema di peperoni gialli arrostiti e crumble al pecorino Pigeon ragoût filled tortelli with cream of roasted yellow bell peppers and pecorino crumble	€ 18,00
Gnocchetti al sugo di papera selvatica* Gnocchi with wild goose sauce*	€ 18,00
Chitarrini al tartufo Chitarrini with truffles	€ 20,00

\* in alcuni periodi dell'anno è possibile che alcuni alimenti siano surgelati all'origine

\*according to seasonal availability, some products may be frozen

Supplemento del 25% per il servizio in camera  
Room service surcharge 25%

## **I SECONDI PIATTI DI CARNE E PESCE / SECOND COURSE MEAT AND FISH**

Gamberi in salsa d'uva con flan di verza* Prawns in grape sauce with savoy cabbage flan*	€ 25,00
Trancio di salmone al pepe verde e broccoli saltati Salmon steak in green pepper with sautéed broccoli	€ 23,00
Filetto di vitello tartufato in rete di maiale e porcini trifolati Truffled veal fillet in pork caul fat with sliced porcini mushrooms cooked in oil, garlic and parsley	€ 25,00
Pancia di maialino glassata con tortino di patate cremolate Glazed pork belly with creamy potato tart	€ 23,00
Carré d'agnello al pane profumato e patate sauté Loin of lamb in pastry with sautéed potatoes	€ 25,00
Petto d'anatra all'arancia con cime di rapa saltate al profumo d'acciuga Duck breast with oranges, served with tossed turnip greens flavored with anchovies	€ 25,00

## **DALLA GRIGLIA / FROM THE GRILL**

Filetto di Chianina ai ferri con patate Grilled Chianina fillet with potatoes	€ 25,00
Tagliata di Angus Argentino con radicchio grigliato Sliced Angus from Argentina with grilled radicchio	€ 25,00
Filetto di orata con verdura cotta Fillet of sea bream with sautéed vegetables	€ 25,00
Baccalà grigliato con insalatina misticanza* Grilled salt cod with mix salad*	€ 25,00
Agnello scottadito con melanzane grigliate Grilled lamb with aubergine au gratin	€ 25,00

\* in alcuni periodi dell'anno è possibile che alcuni alimenti siano surgelati all'origine  
\*according to seasonal availability, some products may be frozen

Supplemento del 25% per il servizio in camera  
Room service surcharge 25%

**LA SELEZIONE DEI FORMAGGI TIPICI / SELECTION OF TYPICAL CHEESE** € 16,00

**I NOSTRI CONTORNI / OUR SIDEDISHES**

La grigliata di verdure miste € 12,00  
Mixed grilled vegetables

Le patate sauté € 12,00  
Sautéed potatoes

Le verdure bollite o saltate € 12,00  
Boiled or sautéed vegetables

I nostri secondi sono già accompagnati da un contorno  
Our second course dishes are served with vegetables

**I NOSTRI DOLCI / DESSERTS**

Bavarese di croccante e salsa al Brandy € 12,00  
Caramelized almond Bavarian cream with Brandy sauce

La zuppa Inglese € 12,00  
Trifle

Millefoglie di chantilly con frutta secca caramellata € 12,00  
Chantilly cream mille feuille with caramelized dried fruit

Cremino di mascarpone al passito e mousse di gianduia € 12,00  
Sweet passito wine mascarpone cream and gianduia mousse

Sfera di cioccolato semifredda su crema d'arancia € 12,00  
Chocolate semifreddo with orange custard\*

Tartelletta calda di mele su crema alla cannella e tartufo € 12,00  
Hot apple tart with cinnamon and truffle custard

\* in alcuni periodi dell'anno è possibile che alcuni alimenti siano surgelati all'origine  
\*according to seasonal availability, some products may be frozen

Supplemento del 25% per il servizio in camera  
Room service surcharge 25%