

## MENU

### ANTIPASTI

*“Il Sole Dentro di Me”, Drink estivo:  
Arancione ( Carota, Papaya, Melone, Basilico )*

*&*

*Giallo ( Ananas, Limone, Polvere d'Oro e Petali di Fiori Edibili )  
“The sun Within Me”, Summer Drink: Orange (Carrot, Papaya, Melon, Basil) &  
Yellow (Pineapple, Lemon, Golden Powder and Petals of Edible Flowers)*

*Salmono Norvegese Marinato con Alga Spirulina e Leggermente Affumicato  
con Legno di Cedro, Crema di Melanzana  
Norwegian Salmon marinated with Spirulina algae and lightly smoked with  
Cedarwood, Aubergine cream*

*Flan di Spinaci con Fonduta di Fontina DOP della Valle d'Aosta  
Spinach flan with Fontina cheese fondue from Aosta Valley*

*Battuta di Fassona Piemontese con Spugna di Rucola,  
scaglie di Gruyere Svizzero e Salsa Gazpacho  
Piedmontese Fassona Beef Tartare with Rocket sponge, Swiss Gruyere Cheese  
flakes and Gazpacho sauce*

*Mousse di Foie Gras d'Anatra con Pan Brioche Maison,  
Mela Caramelizzata in Crema e Sale Dolce di Cervia  
Brioche maison with duck foie gras mousse, apple cream and  
sweet salt of Cervia*

### PRIMI PIATTI

*Crema di Zucchine di Stagione con  
Rocher di Capasanta alla Mandorla  
Seasonal zucchini cream with scallop Rocher with almonds*

Pasta Fresca Trafilata al Bronzo Fatta in casa:

*Spaghettoni Rossi, Salsa ai Tre Pomodori,  
Stracciatella Vaccina e Basilico  
Red Spaghettoni with 3 Tomato Sauce,  
Stracciatella cheese and basil*

*Maccheroncini Rigati al Curry Indiano,  
Salsa al Vino Barbera e Jambon Cru  
Maccheroncini Rigati with Indian Curry,  
Barbera wine sauce and Parma ham*

*Carnaroli Classico "Tenuta Drovanti" alla Prugna e Santoreggia con  
Pesto di Crescione di Fonte  
Classic Carnaroli risotto with Prunes and Summer savory with watercress pesto  
(min. 2 people, 20 min. waiting))  
( minimo 2 persone, 20 min. )*

**PIATTO UNICO - One Course**

*Risotto alla Milanese con Ossobuco di Vitello e Gremolada (20 min.)  
Risotto Milanese with Braised Veal Shanks slice with Gremolada  
(minced Rosemary; lemon peel) (20 minutes)*

**SECONDI PIATTI**

*Corba Rossa del Gargano<sup>®</sup> cotta in Bisque di Gamberi e  
servita con Piattoni Verdi al Burro  
Corba Rossa fish cooked in shrimp bisque with flat beans*

*Tonno Pinne Gialle in Panure all'Arancia e Caramello,  
Pak Choi allo Sciroppo d'Acero e Maionese al Timo  
Yellow fin tuna in orange breading and caramel,  
pak choi with maple syrup, thyme mayonnaise*

*Magret d'Anatra Marinato con Vino Bianco, Miele e Semi di Finocchio, Salsa di Fichi e Patate Schiacciate al Rosmarino*  
*Duck magret marinated with white wine , honey and fennel seeds, figues sauce and rosemary mashed potatoes*

*Scamone di Black Angus U.S.A.,  
Salsa di Senape di Dijon e Gratin Dauphinois di Patate  
Black Angus Rump U.S.A. with Dijon Mustard sauce  
and potato gratin Dauphinois*

## **DESSERTS**

*Sorbetto al Limone e Salvia*  
*Lemon and Sage Sorbet*

*Cre moso al Cioccolato bianco e Cardamomo  
con salsa al Cioccolato Fondente*  
*White chocolate custard with black chocolate sauce*

*Panna Cotta alla Vaniglia del Madagascar  
con salsa al Caramello Liquido*  
*Panna Cotta with Vanilla from Madagascar, liquid Caramel sauce*

*La Creme Brûlée di Amélie alla Lavanda*  
*Amélie's Lavender Creme Brûlée*

*Caffè Gourmand Amélie*  
*- Coperto/Cover -*