

MENU
ANTIPASTI

“Madre Terra”: Estratto di Frutta e Verdura: Magenta (Barbabietola, Mela Rossa, Uva e Sedano) & Arancione (Zucca, Carota, Curcuma) e Polvere d'Oro

“Mother Earth” Drink: Blended Fruits and Vegetables: Magenta (Beetroot, Red Apple, Grapes and Celery) & Orange (Pumpkin, Carrot, Turmeric) and Golden Powder

Blinis con Salmone Marinato all'Aneto, Purea di Carciofi e Caviale Royal Ossetra

Blinis with Dill Marinated Salmon, Artichoke Puree and Royal Ossetra Caviar

Vellutata Morbida di Porro con Uovo Cotto a Bassa Temperatura, Sale Blu di Persia

Creamy leek soup with egg cooked at low temperature, Persian blue salt

Mousse di Foie Gras d'Anatra con Pan Brioche Maison, Prugne Rosse CBT e Marmellata di Mele Caramellate, Sale Dolce di Cervia

Brioche maison with duck foie gras mousse, red plumes, caramelized apple cream and sweet salt of Cervia

PRIMI PIATTI

Crema di Zucca con i Suoi Semi, Capasanta Americana e Foglie di Santoreggia Montana

Pumpkin cream with American scallop and savory leaves

*Crema di Cavolo Romanesco con
Triglia di Scoglio alla Trigonella*

Romanesco Cabbage Cream, Red Mullet with Trigonella

*Pasta Fresca Trafilata al Bronzo:
Bigoli alle Bacche di Ginepro Montano,
Salsa al Limone e Kumquat Caramellato*

*Fresh Bronze-Drawn Pasta: Bigoli with Mountain Juniper Berries, Lemon
Sauce and Caramelized Kumquat*

*Pasta Fresca: Corzetti Integrali con
Salsa di Noci e Foglie di Maggiorana*

*Fresh Pasta: Wholemeal Corzetti with walnut sauce
and marjoram leaves*

*Carnaroli Classico "Tenuta Drovanti"
con Fonduta di Bettelmatt dell'Alpe Forno, Nocciole Piemontesi Tostate e
Miele di Rododendro*

*Classic Carnaroli Risotto "Tenuta Drovanti" with Bettelmatt cheese fondue,
Piedmontese hazelnuts, rhododendron honey
(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

Scaloppa di Branzino in Crosta di Oliva Taggiasca con Flan di Spinaci

Sea Bass Escalope in Taggiasca Olive Crust with Spinach Flan

*Pavé di Ricciola alla Rosa della Val di Cembra,
Polline e Pak-Choi allo Sciroppo d'Acero*

*Amberjack Pavé with Rose Powder from the Cembra Valley,
Pollen and Pak-Choi with Maple Syrup*

*Magret d'Anatra Marinato con Vino Bianco, Miele e Semi di Finocchio, Salsa
di Pere Williams e Patate Schiacciate al Rosmarino*

*Duck magret marinated with white wine, honey and fennel seeds, Williams
pears 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

*Cremoso 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 al Limone

Amélie's Lemon Creme Brûlée

Caffè Gourmand Amélie