

IL NOSTRO MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

Misticanze di stagione ⁽⁹⁾

Mixed season salad
Salade mixte de saison
Gemischte Salat

Strudel di cipolla rossa di Tropea con fonduta al formaggio ^(1 - 3 - 7 - 11)

Strudel of red onions with cheese cream
Strudel mit rotem Zwiebeln und Käsecreme
Strudel aux oignons rouges avec crème au fromage

Trota salmonata affumicata con stracciatella di Burrata e pan brioche ^{(3 - 4}

- 6 - 7)*
Smoked salmon trout with Burrata and pan brioche
Truite saumonée fumée avec Burrata et pain brioche
Gerauchter Lachsforelle mit Burrata und Pain Brioche

Stagionato di Parma, Zincarlin e zucchine marinate ⁽⁷⁾

Parma raw ham with local Zincarlin cheese and marinated courgettes
Jambon cru de Parme avec fromage local Zincarlin et courgettes marinées
Parmaschinken mit lokalem Zincarlin-Käse und marinierten Zucchini

Polpo arrosto con crema tiepida di cannellini, finocchi ghiacciati e guanciaie croccante ^{(1 - 14)*}

Roasted octopus with cannellini beans cream, iced fennels and bacon
Poulpe rôti à la crème de haricots cannellini, fenouils glacés et bacon
Gebratener Oktopus mit Cannellini-Bohnen-Creme, gefrorenem Fenchel und Speck

PRIMI PIATTI

Strozzapreti al pesto con patate, fagiolini e pomodorini confit ^(1 - 3 - 7 - 8)

Strozzapreti pasta with pesto, potatoes, green beans and confit cherry tomatoes
Strozzapreti au pesto, pommes de terre, haricots verts et tomates cerises confites
Strozzapreti mit Pesto, Kartoffeln, grünen Bohnen und confierten Kirschtomaten

Garganelli alla carbonara profumata alla salvia ^(1 - 3 - 7)

Garganelli Carbonara with sage
Garganelli Carbonara avec sauge
Garganelli Carbonara mit Salbei

Spaghettone alle vongole con pomodorini secchi e pinoli tostati ^{(1 - 4 - 7 - 9 - 14)*}

Spaghetti with clams, dried tomatoes and pine nuts
Spaghetti mit Venusmuscheln, getrocknete Kirschtomaten und Pinienkerne
Spaghetti avec palourdes, tomates séchées et pignons de pin

Risotto alla barbabietola, crudo di gamberi e gelatina al lime (2 - 7)*

Risotto with beetroot, raw shrimp and lime jelly

Risotto à la betterave, crevette crue et gelée de citron vert

Risotto mit Rote-Bete, rohe Garnelen und Limettengelee

SECONDI PIATTI

Trancio di luccio perca al cartoccio al profumo di maggiorana, olive e capperi con finocchietto al forno (4 - 7 - 9)

Baked pike perch escalope flavoured with marjoram, olives and capers with baked fennel

Escalope de sandre au four parfumée à la marjolaine, olives et câpres et fenouil au four

Gebackenes Zanderschnitzel aromatisiert mit Majoran, Oliven und Kapern mit gebackenem Fenchel

Filetto di tonno scottato su purea di edamame, maionese al miele e salsa di soia (1 - 3 - 6)*

Fillet of tuna on edamame puree, honey mayonnaise and soy sauce

Filet de thon poêlé sur purée d'edamame, mayonnaise au miel et sauce soya

Gebratenes Thunfischfilet auf Edamame-Püree, Honigmayonnaise und Sojasauce

Carrè d'agnello in crosta di frutta secca e marmellata di albicocche leggermente piccante con patate al forno e carote viola e gialle al burro (5 - 7 - 8)*

Rack of lamb in a dried fruit crust and slightly spicy apricot jam with baked potatoes and purple and yellow carrots in butter

Carré d'agneau en croûte de fruits secs et confiture d'abricot légèrement épicée avec pommes de terre au four et carottes violettes et jaunes au beurre

Lammkarree in einer Dörrobstkruste und leicht scharfer Marillenmarmelade mit Ofenkartoffeln und lila und gelben Karotten in Butter

Filetto di manzo croccante, cipollotto in agrodolce e Panko con patate al forno (1 - 7)

Fillet of beef, Sweet and Sour spring onions and Panko with Baked Potatoes

Filet de boeuf, oignons nouveaux aigre-doux et panko avec pommes de terre au four

Rinderfilet, süß-saure Frühlingszwiebeln und Panko mit Ofenkartoffeln

DESSERT

Sorbetto (7)*

Tiramisù classico (1 - 3 - 7)

Torta dello Chef (1 - 3 - 5 - 7 - 8)

Homemade cake

Tarte maison

Creme brulè alle pesche e amaretto salato (7 - 8)

Creme brulè with peaches and salted amaretto

Crème brûlée aux pêches et amaretto salé

Creme Brulè mit Pfirsichen und gesalzenem Amaretto

Semifreddo al mango e scaglie di cioccolato bianco (3 - 7)*

Semifreddo with mango and white chocolate flakes

Semifreddo à la mangue et chocolat blanc

Semifreddo mit Mango und weißen Schokoladen

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Substances or products causing allergies or intolerances

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Cereals containing gluten
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
Crustaceans and products thereof.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
Eggs and products thereof.
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
Fish and products thereof.
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
Peanuts and products thereof.
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
Soybeans and products thereof.
7. LATTE E LATTOSIO
Milk and lactose.
8. FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI, ETC.
Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts, etc.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
Celery and products thereof.
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
Mustard and products thereof.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
Sesame seeds and products thereof.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.
Sulphur dioxide and sulphites.
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
Lupin and products thereof.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.
Molluscs and products thero.