

Attenzione

Regolamento UE 1169/2011

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.
Gli allergeni sono alimenti nocivi solo per le persone che hanno allergia o intolleranza alimentare.

*Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances causing allergies or intolerances.
If you are allergic or intolerant to one or more substances, please notify us and we will show you the preparations that does not have the specific allergens.
The allergine are harmful foods only for those people who have allergies or food intolerance.*

Alcuni prodotti presenti nel menu possono essere acquistati freschi, lavorati e surgelati al fine di garantire il completo rispetto di tutte le norme igienico sanitarie della UE

Some present products in the menu can be purchased fresh, worked and frozen with the purpose to guarantee the complete respect of all the norms hygienic sanitary of the UE

Enjoy your Stay...



ESTATE...

Summer time...

MENU'

Relais & Chateaux Chef

Davide Pizzo



Antipasti ~ Starters

Carpaccio di manzo, porcini, limoni e parmigiano
(*Beef carpaccio, porcini mushrooms, lemon and parmesan*)
€ 17

Misticanza selvatica, stracchino di pecora e nocciole
(*Mixed wild salad, stracchino cheese foam and hazelnuts*)
€ 15

Prosciutto nostrale, giardiniera di melanzane e torta al testo
(*Umbrian prosciutto, pickled aubergines and umbrian bread*)
€ 16

Panzanella e sgombro
(*Salad of bread, mackerel, tomatoes, onion, basil*)
€ 16

Primi piatti ~ Pasta dishes

Carnaroli riserva, tartufo nero estivo, burro e colatura di alici
(*Black truffle and anchovy sauce risotto*)
€ 18

Conchiglioni ripieni di melanzana, bufala e origano fresco
(*Pasta stuffed with aubergine, buffalo mozzarella and fresh origan*)
€ 16

Tortelli di baccalà, salsa di peperoni arrosto, olive e capperi
(*Cod fish tortelli, peppers sauce, olives and capers*)
€ 16

Spaghetti "al Rancetto"
(*Spaghettoni Mancini, acqua di pomodoro, estratto di guanciale, santoreggia*)
(*Spaghetti cooked in tomato water, lard extract, savory*)
€ 17

Secondi piatti ~ Main Courses

La costata di manzo (0,800/1,000 kg) con verdure di stagione
(*NY steak with vegetables*)
€ 70 al kg

Agnello, zucchine scapece e pinoli
(*Browned lamb with zucchini and pine seeds*)
€ 25

Pollastrella, bernese al tartufo e cilindri di patate
(*Roasted pullet, potatoes, bernese sauce*)
€ 26

Rombo Meunier con lattuga brasata
(*Turbot fillet, Meunier sauce, braised lattuce*)
€ 25

Dessert

Espresso tropicale
(*Coffee and chocolate custard, coconut ice cream, coffee granita*)
€ 12

Cioccolato, noci e amarena
(*Chocolate cake, caramelized walnut, chocolate ganache, sour cherry ice cream*)
€ 14

Mandorle, limone e ricotta
(*Almond crumble, lemon bavaois and ricotta cheese*)
€ 14

Selezione di formaggi con mostarde e pan brioche
(*Cheese selection with mustard and pan brioche*)
€ 18