

# CUCINA Food

Euro

**Culatello di Busseto 30 mesi e giardiniera di ortaggi** 12  
30 month matured culatello di Busseto ham with pickled vegetables

**Speck di anatra, songino al balsamico e pompelmo rosa** 12  
Duck speck ham, corn salad with balsamic vinegar and grapefruit

**Polpo croccante con cremolata di ceci e chips di patate\*** 12  
Crispy octopus with chickpea cream and potato chips

**Tortino di ricotta, crema di carciofi e carciofi paglia** 10  
Ricotta cheese pie, artichoke cream and artichokes

**Risotto al radicchio rosso e lambrusco con gelato al parmigiano\*** 10  
Red chicory and lambrusco wine risotto with parmisan ice cream

**Tortelli alla polenta e montasio con ragout bianco di vitello e pomodori secchi** 10  
Polenta and Montasio cheese tortelli with veal meat sauce and sun dried tomatoes

**Trafilato alla chitarra, crema di cavolfiore, acciughe e profumo di agrumi** 12  
Citrus scented spaghetti pasta with cauliflower cream and anchovies

**Zuppetta di farro con gamberi marinati allo zenzero e lime\*** 12  
Spelt soup with ginger and lime marinated shrimps

**Lasagnetta con bietole, patate e crescita su crema di carote viola** 10  
Lasagnette pasta with beetroot, potatoes and crescita cheese on purple carrot cream



Euro

**Guancetta di vitellone 75°C, soffice di patate e salsa bordolese** 14

Veal cheek cooked at 75°C, potato pie and Bordeaux sauce

**Mattonella di fassona con patate croccanti e carciofi** 16

Fassona beef with crispy potatoes and artichokes

**Quaglia ripiena al foie gras, sedano rapa e gocce di aceto balsamico\*** 16

Quail with foie gras, celeriac and balsamic vinegar stuffing

**Tonno alla senape in crosta di grissini e salsa di carote e miele** 18

Mustard tuna fish in bread stick crust with carrot and honey sauce

**Gamberi al bavaglio, verdure di stagione e crema pecorino\*** 18

Shrimps with seasonal vegetables and pecorino cheese cream

**Flan al nero fondente, gelato alla vaniglia e arancia essiccata** 6

Dark chocolate flan with vanilla ice cream and sun dried orange

**Cremoso di ricotta con ananas caramellato** 6

Ricotta pudding with caramelized pineapple

**Pere al Sauternes, crema cotta e pinoli** 6

Pears in Sauternes, custard and pine nuts

**Fantasia di sorbetti alla frutta\*** 6

Variety of fruit sorbets

\*Prodotto congelato all'origine e/o abbattuto a -20°C

\*Product frozen at origin and/or frozen on the blast at -20°C

Lista allergeni disponibile su richiesta

Allergens list available on demand

