

# **MENU DEGUSTAZIONE**

## **TASTING MENU**

### ***Fantasia di carciofi- Artichokes Menu***

***Insalatina di carciofi al limone, con parmigiano***

*Artichokes salad with lemon and parmesan cheese*

***Mezze maniche, con carciofi e pecorino romano***

*Mezze maniche pasta, with artichokes and roman pecorino cheese*

***Scaloppina di manzo, carciofi e maggiorana***

*Beef scaloppina, with artichokes and marjoram*

***Crostatina di ricotta, con gocce di cioccolato***

*Ricotta cheese cake, with chocolate drops*

### ***Armonia di porcini-Porcini mushrooms Menu***

***Sformatino di polenta con porcini e parmigiano***

*Polenta soufflé with porcini mushrooms and parmesan cheese*

***Gnocchi di patate, con porcini e prezzemolo***

*Dumplings potato, with porcini mushrooms and parsley*

***Cotoletta di manzo, farcita con porcini, provola e prosciutto***

*Beef cutlet stuffed with porcini mushrooms, provola cheese and ham*

***Tiramisù***

## **Menu di terra- Beef Menu**

**Carpaccio tiepido di manzo, con funghi porcini fritti e gorgonzola**

*Like warm beef carpaccio, with fried porcini mushrooms and gorgonzola*

**Trofie con crema al rosso d'uovo, piccole verdure ,parmigiano,  
e pepe nero di Sarawak**

*Trofie pasta with egg yolks sauce, vegetables, parmesan cheese and black pepper*

**Cotoletta d'agnello, in crosta di pane e fiori di zucca, con broccoli romani  
in salsa di alici**

*Lamb cutlet, in bread and zucchini flower crust, with roman broccoli in anchovies sauce*

**Crema al caffè Haiti Komet , con pan di Spagna  
al passito**

*Cream of Haiti Komet coffee, with sponge cake and sweet wine*

## **Menu di mare- Fish Menu**

**Salmone marinato, con variazione di formaggi profumati  
all'arcobaleno di pepe di Sarawak**

*Marinated salmon, with selection of different type of peppers and cheese*

**Paccheri di Gragnano, con calamari, cacio e pepe, e porri fritti**

*Paccheri pasta, with squids, cheese and pepper and fried leeks*

**Spigola arrosto, con cestino di zuccina tonda di Piacenza  
e la sua crema**

*Baked sea bass with Piacenza zucchini and zucchini cream*

**Zuppa di frutta caramellata al vino moscato,  
gratinata allo zabaione**

*Caramelized fruit soup, with moscato sweet wine, and zabaione*

**Il pane viene preparato dalla casa, serviamo anche prodotti senza glutine**

*home made bread, we serve also product without gluten*

## *ANTIPASTI-APPETISER*

*Astice scottato al forno, con riso venere e piccole verdure*  
*Baked lobster with venere rice "black rice" and vegetables*

*Capesante con guanciale croccante, su crostino di pane e crema di lenticchie*

*Pilgrim scallops with pork cheek, toasted bread and lentil cream*

*Carpaccio tiepido di manzo, con funghi porcini fritti e gorgonzola*  
*luke warm beef carpaccio with fried porcini mushroom and Gorgonzola*

*Fantasia di carciofi, alle tre cotture*  
*Artichokes cooked in three different ways*

*Misto Patanegra con verdure saltate al balsamico stravecchio*  
*Assorted Patanegra hams with vegetables cooked with vintage balsamic vinegar*

*Mozzarella di bufala, con cuore di patatine al parmigiano e ortaggi tiepidi*  
*Bufalo mozzarella stuffed with crispy potatoes and parmesan cheese, and luke warm vegetables*

*Salmone marinato, con variazione di formaggi profumati all'arcobaleno di pepe di Sarawak*  
*Marinated salmon with selection of different type of peppers and cheese*

*Scampi avvolti negli spinaci, con brandade di baccalà*  
*scampi with spinach and potato purée with cod salt*

## PRIMI PIATTI-FIRST COURSES

*Crema di lenticchie con caramella di pasta fillo ripiena di caprino, profumata al rosmarino*

*Lentils pureè with goat cheese in phyllo pastry crust, with a rosemary scent*

*Gnocchi di patate, con ragù d'agnello e carciofi*

*Dumplings potato with lamb ragout and artichokes*

*Paccheri di Gragnano, con calamari, cacio e pepe, e porri fritti*

*Paccheri pasta with squids, cheese and pepper and fried leeks*

*Raviolo di pasta all 'uovo ripieno di burrata, con capesante e crema di funghi porcini*

*Ravioli egg pasta stuffed with burrata cheese, scallops and porcini mushrooms sauce*

*Risottino di riso venere e provola, con filetti di tonno profumati allo Champagne*

*Risotto venere "black rice" with provola cheese, tuna fish and champagne*

*Vermicelli di gragnano, con astice e fiori di zuccina*

*Vermicelli pasta with lobster and zucchini flower*

*Trofie con crema al rosso d'uovo, piccole verdure, parmigiano, e pepe nero di Sarawak*

*Trofie pasta with egg yolks sauce vegetables, parmesan cheese and black pepper*

## **SECONDI PIATTI-MAIN COURSES**

**Cotoletta d'agnello, in crosta di pane e fiori di zucca, con  
broccoli romani in salsa di alici**

*Lamb cutlet in bread and zucchini flower crust with roman broccoli in  
anchovies sauce*

**Filetto di manzo Chianina, farcito con crema di castagne, guanciale,  
con insalatina di lenticchie**

*Beef fillet stuffed with pork cheek, chestnuts cream, with lentil salad*

**Spiedino di capesante e calamari, marinati al ginepro,  
su letto di polenta fritta**

*Scallops and squids skewer marinated with juniper and fried polenta*

**Spigola arrosto, con cestino di zuccina tonda di Piacenza  
e la sua crema**

*Baked sea bass with Piacenza zucchini and zucchini cream*

**Tagliata di manzo con porcini, e salsa al vino rosso**

*Slices beef with porcini mushroom, in red wine sauce*

**Tonno rosso, con pomodorini ciliegini e olive di Gaeta**

*Red tuna fish with cherry tomatoes and Gaeta olives*

**Variazione di baccalà alle tre tipologie**

*Cod salt fish cooked in three different ways*

## *INSALATE-SALAD*

<i>Universale</i>	<i>insalata, acciughe, parmigiano</i>
<i>Universal e</i>	<i>salad, anchoves, parmesan cheese</i>
<i>Fumè</i>	<i>lattuga, finocchi, prosciutto, provola,</i>
<i>Fume</i>	<i>lettuce, fennel, ham, provola cheese</i>
<i>Viennese</i>	<i>insalata , tonno, brie, e pomodorini</i>
<i>Viennese</i>	<i>salad, tuna, brie cheese, cherry tomatos</i>
<i>Insalatona</i>	<i>insalata , uva candita, olive, parmigiano</i>
<i>Insalatona</i>	<i>salad, candied grapes, olive, parmesan</i>
<i>Crudités di verdure in pinzimonio</i>	
<i>Crudités</i>	

## *CONTORNI-SIDE DISH*

<i>Formaggi misti con ghiottonerie dello chef</i>
<i>Assorted cheese</i>
<i>Patate al forno</i>
<i>Baked potatos</i>
<i>Verdure grigliate</i>
<i>Grilled vegetables</i>
<i>Verdure di stagione</i>
<i>Seasons vegetables</i>