menù

18/20

diciottoventi

CUCINA E CANTINA

LO CHEF CONSIGLIA

The Chef recommends

IL PORCINO

The porcini mushroom

Il fungo porcino deve il suo nome agli antichi Romani che lo chiamavano Suillus, per via del suo aspetto tozzo e paffuto che ricordava un maialino, e il nome attuale ne è la traduzione esatta

LA NASCITA DI UN GIGANTE TOZZO

La vita di un porcino inizia da una minuscola spora che dorme nascosta nel terreno umido del bosco per anni, quando arriva una pioggia tiepida d'estate, la terra si scalda e la spora si sveglia con una grande voglia di crescere. in poche ore, bevendo l'acqua piovana, il piccolo fungo gonfia il suo gambo robusto e mette su un cappello marrone lucido come una pagnottella di pane.

CURIOSITA' E LEGGENDE DEL BOSCO

I cercatori anziani raccontano che nei boschi i porcini sembrano quasi chiamarsi tra loro, spuntando a famiglie intere nello stesso punto, la scienza moderna ha scoperto che il micelio sotterraneo usa davvero segnali chimici ed elettrici, come una rete internet naturale sotto le foglie.

---

*The porcini mushroom gets its name from the fact that the ancient Romans called it *Suillus*—due to its stocky, plump appearance resembling a piglet—and its current name is a direct translation of that.*

THE BIRTH OF A STOCKY GIANT

A porcino's life begins as a tiny spore lying dormant in the damp forest soil for years; when a warm summer rain arrives, the earth heats up and the spore awakens with a powerful urge to grow. Within hours, fueled by rainwater, the small mushroom swells its sturdy stalk and sprouts a glossy brown cap that looks just like a small loaf of bread.

FOREST CURIOSITIES AND LEGENDS

Veteran foragers say that porcini mushrooms in the woods seem to call out to one another, popping up in entire families in the same spot; modern science has discovered that the underground mycelium actually uses chemical and electrical signals, acting like a natural internet beneath the forest floor.

SPECIAL:

Risotto carnaroli "selezione Oltrepò Pavese" ai funghi porcini
Carnaroli risotto "Oltrepò Pavese Selection" with porcini mushroom
€ 19,00

Allergeni/Allergens 7

Tagliatella di pasta fresca con funghi porcini
Fresh tagliatelle with porcini mushroom
€ 19,00

Allergeni/Allergens 7, 8

Filetto di manzo bavarese ai funghi porcini
Bavarian beef fillet with porcini mushroom
€ 38,00

Allergeni/Allergens 11

--- COMBO 2 PIATTI UNICO COMMENSALE €50,00 ---

ANTIPASTI
starter

Tartare di manzo con senape in grani, pomodori secchi, capperi di Pantelleria, cetriolini e olio Evo
Beef tartare with wholegrain mustard, sun-dried tomatoes, Pantelleria capers, gherkins and extra virgin olive oil
€ 18,00

Allergeni/Allergens 12, 14

Salmone marinato agli agrumi, cetriolo croccante, ananas, kefir aromatizzato e salsa teriyaki
Citrus-marinated salmon with crunchy cucumber, pineapple, flavoured kefir, and teriyaki sauce
€ 16,00

Allergeni/Allergens 5, 7, 8, 9

Crostoni di pane ai cereali grigliati con culaccia stufata “Montevecchio” al tartufo ed alla nduja, pesto di pomodoro e peperone crusco di Senise
Grilled multigrain bread crostoni with “Montevecchio” braised culaccia, truffle and ’nduja, tomato pesto and Senise crusco pepper
€ 15,00

Allergeni/Allergens 2, 8, 14

Tentacolo di polpo grigliato su vellutata di patate, chips di zucchine e olio aromatizzato
Grilled octopus tentacle on potato velouté, zucchini chips, and aromatic oil
€ 16,00

Allergeni/Allergens 4, 7

Caponatina siciliana, burratina, lamelle di mandorle tostate e bruschettina di pane
Sicilian caponata with burrata, toasted almond flakes, and a small bread bruschetta
€ 14,00

Allergeni/Allergens 2, 7, 8, 11

PRIMI
first course

Spaghettone quadrato “Pastificio Mancini” con vongole, emulsione di prezzemolo, pomodoro secco e mollica di pane aromatizzata al peperone crusco
“Pastificio Mancini” square-cut spaghettone with clams, parsley emulsion, sun-dried tomato, and breadcrumbs flavoured with crusco pepper
€ 22,00

Allergeni/Allergens 4, 8, 14

Mezzo pacchero trafilato al bronzo “Pastificio Mancini”, bisque di crostacei, pesto di pistacchio, emulsione di bufala e tartare di gambero
Bronze-drawn “Pastificio Mancini” mezzo pacchero pasta with shellfish bisque, pistachio pesto, buffalo mozzarella emulsion, and prawn tartare
€ 20,00

Allergeni/Allergens 2, 3, 7, 8

Linguina aglio, olio e peperoncino
Aglio nero, prezzemolo, burro d’Alpeggio aromatizzato e acciuga croccante del Canale di Sicilia
Linguine with garlic, olive oil and chilli pepper, black garlic, parsley, flavoured Alpine butter, and crispy anchovy from the Sicilian Channel
€ 17,00

Allergeni/Allergens 5, 7, 8

Raviolo di pasta fresca ripieno di manzo mantecato con burro e salvia, su fonduta di Parmigiano, nocciole tostate e riduzione d’arrosto
Fresh pasta raviolo filled with beef, tossed with butter and sage, served on a Parmesan fondue, with toasted hazelnuts and roast jus reduction
€ 16,00

Allergeni/Allergens 2, 6, 7, 8, 11, 14

Risotto “Selezione Oltrepò Pavese” alla Milanese con riduzione di ossobuco e gremolada
“Selezione Oltrepò Pavese” Milanese-style risotto with ossobuco reduction and gremolada
€ 18,00

Allergeni/Allergens 7, 14

Risotto carnaroli “Selezione Oltrepò Pavese” alla Milanese con ossobuco e gremolada
“Selezione Oltrepò Pavese” Carnaroli Milanese-style risotto with ossobuco and gremolada
€ 29,00

Allergeni/Allergens 7, 14

SECONDI
main course

Tataki di tonno rosso con semi di papavero, salsa al cocco, curry e soia, pak choi spadellato
Seared red tuna tataki with poppy seeds, coconut, curry and soy sauce, sautéed pak choi
€ 24,00

Allergeni/Allergens 5, 9

Trancio di pescato del giorno, cavolfiore bicolore in due consistenze, bisque di crostacei
Fillet of the day with bicolor cauliflower in two textures and shellfish bisque
€ 26,00

Allergeni/Allergens 3, 5

Filetto di manzo alla Rossini con foie gras, spinacino saltato con olio Evo e lamelle di tartufo nero
Rossini-style beef fillet with foie gras, sautéed baby spinach with extra virgin olive oil, and black truffle shavings
€ 38,00

Allergeni/Allergens 7, 14

Costoletta alla milanese, tomahawak di maiale vestita con pomodorini e rucola, sale maldon affumicato
Milanese cutlet, pork tomahawak with cherry tomatoes and rocket, smoked salt maldon
€ 25,00

Allergeni/Allergens 6, 7, 8

PLATEAU DI CRUDITE' DI MARE
PESCATO FRESCO AL SALE O ACQUA PAZZA
ZUPPA DI PESCE
su ordinazione

Seafood Crudité Platter
Fresh Catch Baked in Salt or 'Acqua Pazza'
Fish Soup
by Reservation

GRIGLIA
grill

Filetto di manzo Irlandese con jus e contorno di stagione
Irish beef fillet with jus and seasonal vegetables
€ 32,00

Allergeni/Allergens

Galletto alle erbe mediterranee, marinato e cotto alla brace
Mediterranean herb-marinated spring chicken, grilled over charcoal
€ 19,00

Allergeni/Allergens 11

Costata di manzo ca. 500 gr
Grilled Bavarian Beef rib (approx.500 gr)
€ 29,00

Allergeni/Allergens

Tentacoli di polpo arrosto con maionese al limone
Roasted octopus tentacles with lemon mayonnaise
€ 25,00

Allergeni/Allergens 4, 6

FIORENTINA (SCOTTONA BAVARESE) PEZZATURA VARIABILE MIN. 1 KG, SU PRENOTAZIONE
Fiorentina (Bavarian 'Scottona') Variable Weight, Min. 1 kg, by reservation

CONTORNI
sides

Selezione di verdure grigliate con olio Evo
Selection of grilled vegetables with extra virgin olive oil
€ 7,00

Insalatina fresca mista con julienne di carote e pomodorini
Fresh mixed salad with julienned carrots and cherry tomatoes
€ 6,00

Patate arrosto con erbe aromatiche
Roasted potatoes with aromatic herbs
€ 6,00

Contorno di stagione
Season side dish
€ 7,00

Patate fritte*
*Fried patatoes**
€ 6,00

DOLCI
dessert

Crema Catalana al limone
Lemon crème brûlée
€ 9,00

Allergeni/Allergens 6, 7

Cannolo scomposto con gocce di cioccolato, granella di pistacchio e arancia candita
Deconstructed cannolo with chocolate chips, chopped pistachios and candied orange
€ 10,00

Allergeni/Allergens 2, 7, 8

Semifreddo alle mandorle tostate, agrumi, salsa al cioccolato fondente e frutta candita
Toasted almond semifreddo with citrus fruits, dark chocolate sauce, and candied fruit
€10,00

Allergeni/Allergens 2, 6, 7

Cantucciamisù - Tiramisù rivisitato
Cantucciamisù – A reinterpretation of the classic Tiramisù
€10,00

Allergeni/Allergens 2, 6, 7, 8

POP 18/20
Gelato fior di latte, pop-corn caramellati e salsa mou tiepida
Fior di latte ice cream with caramelized popcorn and warm toffee sauce
€ 10,00

Allergeni/Allergens 2, 7, 8

Granita ai limoni della Costiera Amalfitana
Granita made with Amalfi Coast lemons
€ 6,00

BEVANDE
drinks

Acqua naturale/gassata microfiltrata 0,75 l
Still/sparkling microfiltered water
€ 3,50

Acqua naturale/gassata 0,75 l
Still/sparkling water
€ 4,00

Bibite
Soft drinks
€ 4,50

Amari/liquori nazionali
National digestives
da **€6,00**

Amari/liquori internazionali
International digestives
da **€8,00**

Caffè espresso
Espresso
€ 2,50

Caffè decaffeinato
Decaffeinated coffee
€ 2,50

Caffè Americano
American coffee
€ 3,00

INFO
info

Coperto & Servizio
Cover charge
€ 3,50

(*) Prodotti gelo
(*) Frozen Items

ALLERGENI
allergens

1 Arachidi – *Peanuts*
2 Frutta a guscio – *Tree nuts*
3 Crostacei – *Crustaceans*
4 Molluschi – *Shellfish*
5 Pesce – *Fish*
6 Uova – *Eggs*
7 Latte e prodotti latticini
Milk and diary products
8 Cereali contenenti glutine – *Cereals containing gluten*
9 Soia – *Soya*
10 Semi di sesamo – *Sesame seeds*
11 Sedano – *Celery*
12 Senape – *Mustard*
13 Lupino – *Lupin*
14 Anidride solforosa – *Sulphur dioxide*
15 Legumi – *Legumes*