



Dolci - Sweets

Vulcanello al cioccolato – Choco volcano (10)

*mousse al cioccolato, caramello al burro salato, croccantino di mandorle
– chocolate mousse, salted caramel and crispy almond slab (1-3-5-7)*

Semifreddo alla nocciola (10)

ganache di nocciole – hazelnut ganache (1-3-5-7-8)

Cheesecake (8)

*frutti rossi o caramello salato – red berry or salted caramel
(1-3-5-7-8)*

Allergeni

- 1: Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut)**
- 2: Crostacei e derivati**
- 3: Uova e derivati**
- 4: Pesce e derivati**
- 5: Arachidi e derivati**
- 6: Soia e derivati**
- 7: Latte e derivati**
- 8: Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)**
- 9: Sedano e derivati**
- 10: Senape e derivati**
- 11: Sesamo e derivati**
- 12: Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l**
- 13: Lupini e derivati**
- 14: Molluschi e derivati**

***Menù
Estate – Summer '24***

Antipasti - Appetizers

Gaspacho nordico con gamberi arrostiti – Nordic gazpacho with roasted prawns (16)

cetriolo, peperone verde e aneto – cucumber, green pepper and dill (1-2)

Sgombro affumicato – Smoked mackerel (14)

mela verde, marmellata di arancia, salsa al miele – green apple, orange jam, honey sauce (4)

Insalata di aringhe – Herring salad (13)

cetriolo, sedano, panna acida, uova di mallotto, pane di segale – cucumber, celery, sour cream, lumpfish roe, rye bread (1-2-4-7-9)

Spratti del mar Baltico – Baltic Sea sprats (13)

cavolo cappuccio, salsa verde – cabbage, green sauce (4)

Gravlax di salmone – Salmon gravlax (15)

“pommes” di cetriolo all’aneto, ravanelli, salsa all’arancia – dill cucumber "pommes", radishes, orange sauce (4-11)

Mix baltico – Baltic mix (20)

sgombro affumicato, gravlax di salmone, crostini di aringa affumicata, smørrebrød di mallotto – smoked mackerel, salmon gravlax, smoked herring croutons, lumpfish smørrebrød (1-2-4-7-11)

Variazione del vitel tonné - Variation of vitel tonné (15)

filetto di maiale, aringa, maionese con cetriolini e aneto – pork fillet, herring, mayonnaise with gherkins and dill (3-10)

Tartare di cervo – Venison tartare (19)

uovo di quaglia, senape, capperi – quail egg, mustard, capers (3-7-10)

Piatti principali - Main courses

Filetto di halibut – Halibut fillet (24)

zucchini e fondo di aneto – courgettes and dill sauce (4-7)

Trancio di salmone arrostito – Roasted salmon (26)

salsa olandese, funghi di stagione – Hollandaise sauce, seasonal mushrooms (3-4-7)

Costolette di agnello neozelandese – New Zealand lamb chops (24)

salsa di menta, cavolo cappuccio – mint sauce, cabbage

Arrosto tiepido di cervo – Warm venison roast (26)

funghi di stagione – seasonal mushrooms (9)

Petto d’anatra – Duck breast (26)

cipolla e scalogno in agrodolce, jus de viande – sweet and sour onion and shallot, jus de viande (9)

Contorni - Side dishes

Insalata del giorno – Salad of the day (6)

Verdure di stagione – Seasonal vegetables (6) (7)

Purè di patate – Mashed potatoes (6) (7)