

Menù

Autunno - Autumn '24

Antipasti - Appetizers

Pelmeni (15/14/20)

ravioli lettoni di carne o di cavolo cappuccio con cipolle soffritte e panna acida, oppure di patate al ragù di granchio blu – *Latvian beef or cabbage ravioli with fried onions and sour cream, or Latvian potatoes ravioli with blue crab ragout* (1-2-3-7)

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, crostino di aringa, smørre-brød di mallotto – *smoked mackerel, salmon gravlax, herring crouton, lumpfish smørrebrød* (1-2-4-7-11)

Tartare di cervo – Venison tartare (19)

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

Variazione del vitel tonn  – Variation of vitel tonn  (15)

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

Piatti principali - *Main courses*

Insalata tiepida di calamari – Warm squid salad (20)

salicornia, salsa alla melissa – *glasswort, lemon balm sauce (7)*

Stoccafisso alla marinara – Stockfish marinara style (25)

acciughe e pinoli, erbette saltate – *anchovies and pine nuts, sautéed chards*

Trancio di salmone arrostito – Roasted salmon (26)

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

Tagliata di scamone di agnello – Sliced lamb rump (24)

patate arrosto – *roast potatoes*

Arrosto tiepido di cervo – Warm venison roast (26)

funghi di stagione – *seasonal mushrooms (9)*

Coscia d'anatra confit – Confit duck leg (24)

pera, pastinaca e jus de viande – *pear, parsnip, jus de viande (6-7-9)*

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)*

Dolci - *Sweets*

Vulcanello al cioccolato – Choco volcano (11)

mousse al cioccolato, caramello al burro salato, croccantino di mandorle – *chocolate mousse, salted caramel and crispy almond slab (1-3-7-8)*

Mousse baltica (10)

mousse di panna e marmellata di arance, crema di carote, scaglie di cioccolato fondente
– *whipped cream and orange marmalade mousse, carrot cream, dark chocolate shavings* (7)

Cheesecake (8)

frutti rossi o caramello salato – *red berry or salted caramel*

(1-3-7)

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