

Hors-d'oeuvres

Veg+

Flan de citrouille végétalien, crème d'oignon, chips de pomme violette
€ 20.00

Omble mariné, sauce aigre-douce et chou romain en crème et non
€ 22.00

Carpaccio de crevettes rouges, Burrata fromage, céleri et tomates cerises confites
€ 26.00

Homard au basilic, légumes, pain Carasau
et mayonnaise à l'estragon
€ 28.00

Crème de pommes de terre et escargots sautée
€ 20,00

Patanegra "Jamon Iberico de Bellota", Cecina de Leon,
Chorizo et légumes aigre-doux
€ 26.00

Surlonge de Sanglier cuite à basse température,
artichauts, grenades et fromage Bagòss
€ 28,00

Plats de Pâtes et Riz

Veg+

"Pasta e Lenticchie Végétalien "

Ditali Rigati pâtes avec lentilles, orange et céleri croquant
€ 20.00

Fusilloni "alla Luciana"

avec sauce du poulpe, tomates cerises, câpres, ail et olives légèrement épicées
€ 26.00

Gnocchi de pommes de terre à l'encre de seiche,
coquilles Saint-Jacques, brocolis et tomates cerises confites
€ 26.00

Risotto de Carnaroli "Riserva San Massimo" aux artichauts,
langoustines en crudité et bisque
€ 30,00

"Casoncelli"

Typique ravioli à la viande avec beurre, bacon, sauge et Parmesan
€ 22.00

Raviolis à la citrouille et sauce du fromage Provolone Valpadana Dop
€ 24.00

Pâtes Tagliatelle à l'œuf,
avec Pioppini champignons, Parmesan et ragoût de lièvre
€ 26.00

Le Plat Végétalien

Veg+

"Chapati Indien"

avec légumes sautés et sauce tomate parfumée au Garam Masala
€ 20.00

Les Plats principaux de Poissons

Filet de Ombrine,
chou-fleur en crème et crudité
feuilles des épinards et poudre
€ 30.00

Escalope de Loup de Mer cuite à basse température,
tomates déshydratées, pommes de terre aux anchois et poudre de câpres
€ 30.00

Filet de Turbot aux herbes aromatiques
et légumineuses sautées
€ 35.00

"Dentex à la Parmesan Décomposé"
avec crème d'aubergine, Ricotta fromage salée,
tomate en sauce et confit, basilic frit et en huile
€ 36.00

Les Plats principaux de Viande

Cuisse de Lapin désossée,
polenta de maïs rouge à la crème de fromage Branzi
€ 26.00

Pigeon à liqueur Agricanto,
cotrouille cuit au four parfumé au romarin, épinards sautés
€ 30.00

Agneau cuit à basse température,
champignon "Morchelle" et racine noire
€ 30,00

Filet de Bœuf aux sauce à l'huile
avec purée de pommes de terre
€ 35.00

Le menu Végétalien

Veg+

"Ce logo indique que la nourriture est exclusivement à base de plantes et végétaliens selon le projet Veg+ de LAV et Joia Accademy de le Restaurant Joia de Milano"

Flan de citrouille, crème d'oignon, chips de pomme violette

"Pasta e Lenticchie Végétalien "

Ditali Rigati pâtes avec lentilles, orange et céleri croquant

"Chapati Indien"

avec légumes sautés et sauce tomate parfumée au Garam Masala

Pain aux bananes et fruits rouges
avec sauce aux framboises et sorbet

€ 60.00 par personne
Eau inclus

VIN VEGETALIEN de l'agriculture biologique



Les ingrédients utilisés, ne peuvent pas provenir d'animaux. seulement sulfites naturels et non des animaux.
Il est mis en bouteille sans préciser avec l'oeuf

VIN BLANC Trebbiano d'Abruzzo DOP "Heliko" – Cantina Tollo 2016 € 30.00

VIN ROUGE Montepulciano d'Abruzzo DOP "Heliko" – Cantina Tollo 2016 € 30,00

Le menu typique de Bergamo

Amuse bouche du Chef

Crème de pommes de terre et escargots sautée

“Casoncelli”

Typique ravioli à la viande avec beurre, bacon, sauge et Parmesan

Cuisse de Lapin désossée,
polenta de maïs rouge à la crème de fromage Branzi

Cheese Cake de Mascherpa et Agrì di Valtorta,
biscuit de maïs avec poires et sauce Valcalepio Rosso Doc

Espresso avec friandises

€ 70.00 par personne
Eau inclus

Menu EAST LOMBARDY



Amuse bouche du Chef avec flute Franciacorta Brut Agr. Ronco Calino

BERGAMO

Crème de pommes de terre et escargots sautée

MANTOVA

Raviolis à la citrouille et sauce du fromage Provolone Valpadana Dop

BRESCIA

Agneau cuit à basse température,
champignon "Morchelle" et racine noire

CREMONA

"Nougat décomposée"
semifreddo aux miel, meringue française et fruits secs sablés

€ 75.00 par personne

Eau inclus

ERG- Région européenne de la gastronomie est un projet international pour le développement des meilleures zones de la gastronomie du continent, grâce à l'action d'un institut indépendant de coordination (IGCAT, Institut international de la gastronomie, de la culture, des arts et du tourisme)
Le résultat est une plate-forme internationale pour l'expansion continue, dans le but de promouvoir l'intégration de la culture, le tourisme et la gastronomie, de promouvoir les cultures alimentaires locales qui représentent une source riche de la diversité culturelle, économique et sociale, et d'encourager la ' utiliser des méthodes de production et de consommation durables, ainsi que la diffusion d'une éducation nutritionnelle toujours plus.
La Lombardie est, les provinces de Bergame, Brescia, Crémone et Mantoue, est membre fondateur de la plate-forme internationale, a été reconnue pour l'année 2017, couvrant le processus de nomination depuis 2014, et présenter leur projet en Juillet 2015 à Barcelone, devant un jury international, qui a évalué positivement les objectifs identifiés et des stratégies communes afin d'améliorer sa culture alimentaire.

Petite dégustation de Terre

(recommandé pendant au moins 2 personnes)

Amuse bouche du Chef

Patanegra "Jamon Iberico de Bellota", Cecina de Leon,
Chorizo et légumes aigre-doux

Raviolis à la citrouille et sauce du fromage Provolone Valpadana Dop

Agneau cuit à basse température,
champignon "Morchelle" et racine noire

Trilogie de petits desserts de Chef

Espresso avec friandises

€ 75.00 par personne
Eau inclus

Petite dégustation de Mer

(recommandé pendant au moins 2 personnes)

Amuse bouche du Chef

Carpaccio de crevettes rouges,
Burrata fromage, céleri et tomates cerises confites

Fusilloni "alla Luciana"
avec sauce du poulpe, tomates cerises, câpres, ail et olives légèrement épicées

Escalope de Loup de Mer cuite à basse température,
pommes de terre aux anchois et poudre de câpres

Trilogie de petits desserts de Chef

Espresso avec friandises

€ 75.00 par personne
Eau inclus

Dégustation Gourmet

(pour toute la table - minimum 2 personnes)

(Temps de service d'environ 1,40 à 2,00 heures - les options de commande au sein 21,30)

Amuse bouche du Chef

Flan de citrouille végétalien, crème d'oignon, chips de pomme violette

Homard au basilic, légumes, pain Carasau
et mayonnaise à l'estragon

Gnocchi de pommes de terre à l'encre de seiche,
coquilles Saint-Jacques, brocolis et tomates cerises confites

Risotto de Carnaroli "Riserva San Massimo" aux artichauts,
langoustines en crudité et bisque

"Dentex à la Parmesan Décomposé"
avec crème d'aubergine, Ricotta fromage salée, tomate en sauce et confit, basilic frit et en huile

Pigeon à liqueur Agricanto,
cotrouille cuit au four parfumé au romarin, épinards sautés

Trilogie de petits desserts de Chef

Espresso avec friandises

€ 120.00 par personne
Eau inclus

Nous tenons à informer les convives que pour des raisons relatives à l'approvisionnement, la préparation et le service, nos plats peuvent contenir des traces de substances allergènes.

Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait et le lactose, fruits secs, céleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre / anhydride sulfureux et sulfites, lupin et les mollusques.

Pour plus d'informations demander à notre directeur du restaurant.

Nos produits frais peuvent être soumis à la chaîne du froid. Les plats de poisson pourraient provenir de poisson congelé. Les plats de poissons crus sont gelés que la réglementation italienne.



Nos Desserts

Pain aux bananes et fruits rouges
avec sauce aux framboises et sorbet
€ 10,00

Veg+

Gâteau aux roses
à la cannelle avec glace à la vanille
€ 10,00

"Nougat décomposée"
parfait aux miel, meringue française et fruits secs sablés
€ 10,00

Trilogie de petits desserts du Chef
€ 10,00

"Les Agrumes"
chocolat crémeux à l'orange, crumble au citron,
sorbet au mandarine, kumquat confit
€ 10,00

"Raviolis de Piña Colada"
raviolis sucrés farcis à l'ananas et à la noix de coco, avec sauce chaud au Rhum
€ 12,00

Cheese Cake de Mascherpa et Agrì di Valtorta,
biscuit de maïs avec poires et sauce Valcalepio Rosso Doc
€ 12,00