

# Hors-d'oeuvres

"Vegan polychrome"

*Veg+*

composition de citrouille, champignons pioppini, châtaignes, grenades et brocoli  
€ 20.00

Polenta de maïs blanc du Val Seriana et pieuvre en guache  
€ 25.00

Saumon mariné, crème sure, éponge de myrtille,  
laitue de mer et œufs du saumon  
€ 26.00

Homard à la catalane  
Mille feuilles de homard, tomates, oignons rouges, basilic et pain croustillant Sarde  
€ 30.00

Crèmeux au fromage Strachitunt Dop et noix,  
avec poires au Valcalepio Rosso Doc  
€ 22.00

Patanegra "Jamon Iberico de Bellota" et Cecina de Leon,  
focaccia au céréales et confiture de poivrons rouges légèrement épicée  
€ 26.00

Terrine de Foie Gras et magret de canard confit  
avec crudité et crème de pomme verte  
€ 28.00

# Plats de Pâtes et Riz

"Pisarei Veg"

*Veg+*

gnocchi de pain au chou et compotée de poireaux sur crème de cannellini  
€ 20.00

Caserecce home-made sautée avec coquilles Saint-Jacques et basilic,  
sauce du trévan et noix de pin  
€ 24.00

"SpaghetDro"

Spaghetti "Verrigni"

avec anchois marinés, pain vert aromatique et crème de brocoli  
€ 25.00

Gnocchi de pommes de terre et noir de seches,  
avec citrouille, moules, palourdes et bottarga  
€ 26.00

"Casoncelli"

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

Panzerotti aux champignons Porcini,  
sauce au Provolone Valpadana Dop et truffe noir  
€ 26.00

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" au safran,  
joue de veau braisée et réduction de GuelfoNero Az. Agr. Biava vin rouge  
€ 28.00

## Le Plat Végétalien

*Veg+*

Croquettes de quinoa et pommes de terre farcies aux épinards,  
sauce verte et mayonnaise à la betterave

€ 20.00

## Les plats principaux de poissons

Loup de Mer en cuisson lente,  
avec mash du pommes de terre, poudres du olives et câpres, tomates confit et creme

€ 28.00

Filets de Sérïole avec salade roquette, pommes de terre,  
et creme éolien (*dignons rouge, olives, câpres, vinagre et sucre*)

€ 30.00

Poulpe sautées, tomates confites, crème et chips du pommes de terre douces

€ 30.00

Filet de Turbot aux Pinot Grigio et aux herbes aromatiques  
avec crème du pois chiches et carottes noires

€ 34.00

## Les plats principaux de viande

Cuisse de lapin confit, champignons porcini et polenta  
€ 26.00

Filet de veau aux herbes, burrata mozzarella  
poudre du Culatello di Zibello, épinard et tomates  
€ 32.00

Côtes de Sanglier au thym, citrouille et marrons  
€ 30.00

Joue de Bœuf braisé avec Curtefranca Rosso Doc "Ponènt" Az. Agr. Ronco Galino  
avec purée de céleri  
€ 30.00

# Le menu végétalien



*"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"*

## "Vegan polychrome"

composition de citrouille, champignons pioppini, châtaignes, grenades et brocoli

## "Pisarei"

gnocchi de pain au chou et compotée de poireaux sur crème de cannellini

Croquettes de quinoa et pommes de terre farcies aux épinards,  
sauce verte et mayonnaise à la betterave

## "Ananas 3-Veg"

caramélisé, tartare, sorbet à l'anis étoilé

€ 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 2015 € 30.00

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

# Le menu typique de Bergamo

Amuse bouche du Chef

Crèmeux au fromage Strachitunt Dop et noix,  
avec poires au Valcalepio Rosso Doc

"Casoncelli"

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

Couisse de lapin confit, champignons porcini et polenta

"Gâteau Donizetti"

Gâteau typique avec abricots et ananas déshydraté avec crème et mousse à la vanille

Espresso avec friandises

€ 70.00 par personne  
Eau inclus

# Menu EAST LOMBARDY



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

## BERGAMO

Crèmeux au fromage Strachitunt Dop et noix,  
avec poires au Valcalepio Rosso Doc

## CREMONA

Panzerotti aux champignons Porcini,  
sauce au Provolone Valpadana Dop et truffe noir

## BRESCIA

Joue de Bœuf braisé avec Curtefranca Rosso Doc "Ponènt" Az. Agr. Ronco Calino  
avec purée de céleri

## MANTOVA

"Torta Paradiso"

Biscuit de Savoie rempli de crème anglaise et sorbet aux amandes

€ 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" et Cecina de Leon,  
focaccia au céréales et confiture de poivrons rouges légèrement épicée

Panzerotti aux champignons Porcini,  
sauce au Provolone Valpadana Dop et truffe noir

Filet de veau aux herbes, burrata fromage  
poudre du Culatello di Zibello, épinard et tomates

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

Saumon mariné, crème sure, éponge de myrtille,  
laitue de mer et œufs du saumon

Gnocchi de pommes de terre et noir de seches,  
avec citrouille, moules, palourdes et bottarga

Loup de Mer en cuisson lente,  
avec mash du pommes de terre, poudres du olives et câpres, tomates confit et creme

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

Homard à la catalane

Mille feuilles de homard, tomates, oignons rouges, basilic et pain croustillant Sarde

Terrine de Foie Gras et magret de canard confit  
avec crudité et crème de pomme verte

"Pisarei Veg"

gnocchi de pain au chou et compotée de poireaux sur crème de cannellini

"Spaghetto"

Spaghetti "Verrigni" avec anchois marinés, pain vert aromatique et crème de brocoli

Filet de Turbot aux Pinot Grigio et aux herbes aromatiques  
avec crème du pois chiches et carottes noires

Côtes de Sanglier au thym, citrouille et marrons

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

"Ananas 3-Veg"

caramélisé, tartare, sorbet à l'anis étoilé

€ 10,00

*Veg+*

Tiramisu en coquille de chocolat,  
crumble de cacao et glace au café

€ 12,00

Chocolat noir crémeux aux fruits de la passion  
ganache au chocolat blanc, éponge du maracuja et biscuit sablé

€ 12,00

"Torta Paradiso"

Biscuit de Savoie rempli de crème anglaise et sorbet aux amandes

€ 10,00

Trilogie de petits desserts du Chef

€ 10,00

"Gâteau Donizetti"

Gâteau typique avec abricots et ananas déshydraté avec crème et mousse à la vanille

€ 10,00

"Bonnet"

Pudding de macarons, cacao et Rhum avec panna cotta et sauce aux caramel

€ 10,00