

# Hors-d'oeuvres

"Vegan polychrome"

*Veg+*

composition de citrouille, artichauts échaudés, champignons pioppini, grenades, brocoli et navets  
€ 20.00

Coquilles Saint-Jacques rôti, creme de pomme de terre violette,  
régλισse et croquante aux olives  
€ 26.00

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  
€ 32.00

"Margottino"  
Pudding du Semoule farcies avec du fromage "Strachitunt", servi avec truffes noir  
€ 22.00

Carpaccio de boeuf, crudité d'artichauts, sauce de roquette et parmesan  
€ 25.00

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

# Plats de Pâtes et Riz

*Veg+*

"Pisarei Veg"

gnocchi de pain avec artichauts en 2 textures et des tomates séchées  
€ 20.00

Gnocchi de pommes de terre et noir de seches,  
navets, anchois marinés et crème de poivron rouge  
€ 24.00

"Spaghetto"

Spaghetti "Verrigni"

Spaghetti "Verrigni" avec d'oursins, huile chili et ail délicate  
€ 26.00

Mezzemaniche home-made aux herbes vertes,  
crevettes rouges siciliennes, bacon et burrata  
€ 28.00

"Casoncelli"

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

Ravioli farcis à la scarole braisée, pommes de terre et fromage Provolone Valpadana Dop  
avec réduction de lait fumé  
€ 24.00

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" au safran,  
joue de veau braisée et réduction de Guelfo 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

Char sautée avec beurre et sauge,  
cassoeûla (chou de Savoie avec compote de porc) et choux de Bruxelles  
€ 26.00

Loup de Mer en cuisson lente,  
avec mash du pommes de terre, poudres du olives et câpres, tomates confit et creme  
€ 28.00

Sériole cru et cuit, mandarine et fenouil confit  
€ 32.00

Filet de Turbot aux Pinot Grigio et aux herbes aromatiques  
avec crème de haricots noirs et brocoli romain  
€ 35.00

## Les plats principaux de viande

Joue de Bœuf braisé avec vin rouge, servi avec polenta  
€ 26.00

Selle de Cochon de lait à la bière rouge, pomme et endive  
€ 26.00

Longe d'Agneau avec sauce BBQ oignons Borretane et radicchio braisé  
€ 30.00

Filet de Veau aux herbes,  
avec des pommes de terre purée et Goufrettes et carottes mini  
€ 32.00

# 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, artichauts échaudés, champignons pioppini, grenades, brocoli et navets

## "Pisarei"

gnocchi de pain avec artichauts en 2 textures et des tomates séchées

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

## "Strudel... végétalien"

crumble de noix et cannelle, sauce et sorbet d'orange et pomme caramélisée

€ 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

"Margottino"

Pudding du Semoule farcies avec du fromage "Strachitunt", servi avec truffes noir

"Casoncelli"

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

Joue de Bœuf braisé avec vin rouge, servi avec polenta

Ravioli Donizetti

avec crème du Moscato di Scanzo Docg Az. Biava et chips de polenta sucrée

Espresso avec friandises

€ 70.00 par personne

Eau inclus

# Menu EAST LOMBARDY



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

## BERGAMO

"Margottino"

Pudding du Semoule farcies avec du fromage "Strachitunt", servi avec truffes noir

## CREMONA

Ravioli farcis à la scarole braisée, pommes de terre et fromage Provolone Valpadana Dop  
avec réduction de lait fumé

## BRESCIA

Char sautée avec beurre et sauge,  
cassoeûla (chou de Savoie avec compote de porc) et choux de Bruxelles

## MANTOVA

"Torta Paradiso"

Biscuit de Savoie, 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

Ravioli farcis à la scarole braisée, pommes de terre et fromage Provolone Valpadana Dop  
avec réduction de lait fumé

Filet de Veau aux herbes,  
avec des pommes de terre purée et Goufrettes et carottes mini

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,  
navets, anchois marinés et crème de poivron rouge

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

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

"Pisarei Veg"

gnocchi de pain avec artichauts en 2 textures et des tomates séchées

Mezzemaniche home-made aux herbes vertes,  
crevettes rouges siciliennes, bacon et burrata

Filet de Turbot aux Pinot Grigio et aux herbes aromatiques  
avec crème de haricots noirs et brocoli romain

Longe d'Agneau avec sauce BBQ oignons Borretane et radicchio braisé

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

*Veg+*

"Comme Strudel... végétalien"

crumble de noix et cannelle, sauce et sorbet d'orange et pomme caramélisée  
€ 10,00

Parfait de réglisse, crème d'amaretti et compote de citrouille  
€ 10,00

Namelaka de chocolat blanc Ivoire, gel à la menthe,  
crumble de sarrasin et baies de différentes textures  
€ 10,00

"Torta Paradiso"

Biscuit de Savoie, crème anglaise et sorbet aux amandes  
€ 10,00

Trilogie de petits desserts du Chef  
€ 10,00

Tiramisu en coquille de chocolat, crumble de cacao et glace au café  
€ 12,00

Ravioli Donizetti (*avec ananas et abricot séché*)  
avec crème du Moscato di Scanzo vin rouge et chips de polenta sucrée  
€ 14,00