

Hors-d'oeuvres

Bavaroise aux épinards, crème de tomates et légumes
€ 20.00

Veg+

Coquilles Saint-Jacques rôti avec crème de pois et crumble salé
€ 26.00

Esturgeon mariné au citron, courgette, et oignon rouge aigre-doux
€ 26.00

Tartare de thon, mangue et sésame noir
€ 28.00

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

Carpaccio de boeuf, asperges crues et cuites et Parmesan
€ 25.00

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

Plats de Pâtes et Riz

Veg+

"Tagliatelle Veg"

tagliatelle au thé vert Matcha, poivrons, basilic et amandes
€ 20.00

"Spaghetti "Verrigni"

Spaghetti "Verrigni" avec d'oursins, poivre noir et "Pecorino" fromage
€ 26.00

Gnocchi Rouges de pommes de terre,
crevettes siciliennes, crème, brunoise, et fleurs de courgettes
€ 28.00

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" aux noir de seiche,
haricots et seiches poêlés
€ 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

Maccheroncelli home-made aux asperges, caille et jaune mariné
€ 26.00

Le Plat Végétalien

Veg+

Tortillas au safran, crème de ciboulette
et caponata d'aubergine (aubergines, olives noires, oignons, céleri, tomates cerises, câpres et vinaigre)
€ 20.00

Les plats principaux de poissons

Loup de Mer aux bergamote, œufs de mullet et carottes
€ 30.00

Sérieole en cuisson lente,
gazpacho et ginembre confit
€ 32.00

Filets de sole, blettes et framboises
€ 32.00

Homard et escalope de Foie Gras Échaudé aromatisé au fruit de la passion
€ 42.00

Les plats principaux de viande

Longe de Lapin désossée,
crème de maïs au lait et polenta frites
€ 26.00

Côtes de Porc 24h,
sauce barbecue, poireaux braisés et chips de pomme de terre
€ 26.00

Surlonge de veau, asperges, sauce au Parmesan et poudre de "San Daniele"
€ 32.00

Filet de Bœuf au Pinot Noir, mange-tout et purée de pommes de terre
€ 32.00

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"

Bavaroise aux épinards, crème de tomates et légumes

Tagliatelle au thé vert Matcha, poivrons, basilic et amandes

Tortillas au safran, crème de ciboulette
et caponata d'aubergine (aubergines, olives noires, oignons, céleri, tomates cerises, câpres et vinaigre)

"Pêches Melba"
pêches au sirop, framboises, pêches sorbet aromatisé poivre de Sichuan

€ 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

"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

Longe de Lapin désossée,
crème de maïs au lait et polenta frites

Ravioli Donizetti

avec sabayon 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 Galino

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

Côtes de Porc 24h,

sauce barbecue, poireaux braisés et chips de pomme de terre

MANTOVA

Gâteau "Sbrisolona" avec glace aux vin doux

€ 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",
focaccia au céréales et confiture de poivrons rouges légèrement épicée
et "Burrata" fromage

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

Surlonge de veau, asperges, sauce au parmesan et poudre de "San Daniele"

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

Coquilles Saint-Jacques rôti avec crème de pois et crumble salé

Gnocchi Rouges de pommes de terre,
crevettes siciliennes, crème, brunoise, et fleurs de courgettes

Sériole en cuisson lente,
gazpacho et ginembre confit

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

Bavaroise aux épinards, crème de tomates et légumes

Coquilles Saint-Jacques rôti avec crème de pois et crumble salé

Gnocchi Rouges de pommes de terre,
crevettes siciliennes, crème, brunoise, et fleurs de courgettes

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" aux noir de seiche,
haricots et seiches poêlés

Homard et escalope de Foie Gras Échaudé aromatisé au fruit de la passion

Filet de Bœuf au Pinot Noir, mange-tout et purée de pommes de terre

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.



Executive Chef Gianpietro Semperboni – Restaurant Manager Mirko Magoni
Communication Luciana Radici – Hotel Manager Beniamino Tomasoni

Nos Desserts

"Pêches Melba"

Veg+

pêches au sirop, framboises, pêches sorbet aromatisé poivre de Sichuan
€ 10,00

Gâteau "Sbrisolona" avec glace aux vin doux
€ 10,00

Trilogie de petits desserts du Chef
€ 10,00

Parfait chocolat blanc Ivoire,
fenouil confit et poudre du meringue à l'aneth
€ 12,00

"Exotique"
Bavaroise aux fruits de la passion, biscuit à la noix de coco, papaye et sorbet au mangue
€ 12,00

"Fraises et Chocolat"
Gâteau au chocolat et fraises, ganache du chocolat noir et sorbet aux fraises
€ 12,00

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