

## Hors-d'oeuvres

Bavaroise aux épinards, crème de tomates et légumes  
€ 20.00

*Veg+*

Sauté de calmar, éponge de persil  
et panzanella à l'encre noire (*pain à l'encre noire avec oignons, tomates, huile, basilic, vinaigre et céleri*)  
€ 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

Magret de Canard confit, laitue, perles de melon et vinaigre balsamique  
€ 24.00

Patanegra "Jamon Iberico de Bellota", "Burrata" fromage  
at Pan y Tomate (*croûtons parfumés à l'ail avec tomate*)  
€ 26.00

## Plats de Pâtes et Riz

*Veg+*

"Tagliatelle Veg"

tagliatelle au thé vert Matcha, poivrons, basilic et amandes

€ 20.00

"Spaghetto Oro"

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

€ 26.00

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" aromatisé à la lime et à la menthe  
avec tartare de pagre

€ 26.00

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

€ 28.00

"Casoncelli"

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

€ 22.00

Raviolis verts farcis au Salva Cremasco Dop et poires,  
à la sauce du noix et miel

€ 24.00

## 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 sauté,  
laitue, poivrons crémeux et déshydratés  
€ 30.00

Sériole en cuisson lente,  
gazpacho et ginembre confit  
€ 32.00

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

## Les plats principaux de viande

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

Filet de Bœuf aux champignons Porcini et purée de pommes de terre  
€ 34.00

Surlonge de Veau, épinards poêlés, tomates cerises,  
"Burrata" fromage et poudre de "San Daniele"  
€ 34.00

## Salade

CAPRESE CLASSICA  
Buffle Mozzarella, tomates, basilic et E.V.O.  
€ 20,00

SFIZIOSA  
Salade Verte, légumes à l'agro, home-made bresaola, Branzi Dop fromage et noix  
€ 20,00

# 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

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

Cheese Cake de Mascherpa et Agrì di Valtorta,  
biscuit de maïs avec sous-bois gelé, en sauce et en poudre

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

Raviolis verts farcis au Salva Cremasco Dop et poires,  
à la sauce du noix et miel

## BRESCIA

Filet de Bœuf aux champignons Porcini et purée de pommes de terre

## MANTOVA

Crumble du Gâteau "Sbrisolona"  
melon mariné à la menthe avec sorbet et sauce au melon

€ 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

Magret de Canard confit, laitue, perles de melon et vinaigre balsamique

Raviolis verts farcis au Salva Cremasco Dop et poires,  
à la sauce du noix et miel

Surlonge de Veau, épinards poêlés, tomates cerises,  
"Burrata" fromage 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

Sauté de calmar, éponge de persil  
et panzanella à l'encre noire *(pain à l'encre noire avec oignons, tomates, huile, basilic, vinaigre et céleri)*

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

Sauté de calmar, éponge de persil

et panzanella à l'encre noire *(pain à l'encre noire avec oignons, tomates, huile, basilic, vinaigre et céleri)*

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

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" aromatisé à la lime et à la menthe  
avec tartare de pagre

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

Filet de Bœuf aux champignons Porcini 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

Trilogie de petits desserts du Chef

€ 10,00

Parfait chocolat blanc Ivoire,  
melon d'eau échaudée et basilic

€ 12,00

"Framboise et Chocolat"

Gâteau au chocolat et framboise, ganache du chocolat noir et sorbet aux framboise

€ 12,00

Cheese Cake de Mascherpa et Agri di Valtorta,  
biscuit de maïs avec sous-bois gelé, en sauce et en poudre

€ 12,00

Crumble du Gâteau "Sbrisolona"

melon mariné à la menthe avec sorbet et sauce au melon

€ 12,00