

antipasti

Variazione di capesante
Variation of scallops

Lardo di Colonnata, funghi pioppini e clorofilla di basilico e dragoncello
“Lardo di Colonnata“ with wild mushrooms, chlorophyll of basil and tarragon

Declinazione di fegato d’oca
Declination of foie gras

Carpaccio di astice con maionese al gusto di agrumi e olio al basilico
Lobster carpaccio on orange mayonnaise and basil oil

Insalata di coniglio e carciofi con salsa verde
Rabbit artichoke salad with salsa verde

zuppe

Minestrone
Minestrone

Crema di astice
Cream of lobster soup

primi piatti

Fagottini al ripieno di ricotta affumicata, pesto al basilico e pomodoro con Lardo di Colonnata
Fagottini stuffed with smoked ricotta on two kinds of pesto and Lardo di Colonnata

Tortelli al ripieno di fichi con fegato d’oca e salsa al ribes nero
Fig tortelli with foie gras and cassis sauce

Ravioli ripieni di noci e ricotta al burro fuso con radicchio
Ravioli stuffed with ricotta and walnut on melted butter and radicchio

Panzerotti al ripieno di rucola e parmigiano, salsa bianco al balsamico
Panzerotti stuffed with rocket and parmesan on white balsamico sauce

Gnocchi di patate con salsa al caviale ed erba cipollina
Potato gnocchi with caviar and chervil oil

menu

Acquarello Classic Menu € 98.00

Dinner Menu € 59.00

Business Lunch Menu € 39.00

pesce

Merluzzo con salsa leggera ai carciofi e caponata di verdure
Cod fillet on artichoke jus and vegetable caponata

Filetto di San Pietro avvolto con porri, gnocchi di bietole rosse con salsa ai grani di senape
John Dory in leek crust on mustard seed sauce with beetroot gnocchi

Filetto di sogliola al pomodoro e balsamico
Fillet of sole on tomato balsamico sauce

Astice con purea di porri e jus di vitello
Lobster medallion on leek puree with veal jus

carne

Brasato al Barolo con purea di sedano
Braised beef with Barolo sauce and celeriac puree

Bocconcini di filetto di manzo con fegato d'oca e risotto ai piselli
Bocconcini of veal with foie gras on pea risotto

Variazione d'agnello, salsa al rosmarino
Variation of lamb with rosemary sauce

Petto di piccione in millefoglie con salsa alle noci
Pigeon breast millefeuille with black nut sauce

formaggio

Espuma al gorgonzola con gelatina di pere
Gorgonzola espuma with pear jelly

Crema brûlée al parmigiano
Parmesan creme brûlée

Formaggi
Selection of cheese

dolci

Tortino di ricotta e lamponi, gelato allo yogurt e limoni verdi
Raspberry tarte with lime-yogurt ice cream

Ravioli al cioccolato, gelato alla menta e salsa d'arance
Chocolate ravioli with mint ice cream on orange sauce

Mousse di semolino, croccante alle mandorle e gelato alle rose
Semolina flummery with almond brittle and rose ice cream

Ravioli al ripieno di mandarino con gelato di pina colada
Ravioli stuffed with tangerine with Pina Colada ice cream

Tarta alle mele, crema al gusto di rum
Apple tarte on rum cream