

LE PATIO

Chef Andrea Sarri
et
Chef Mirko Guastadisegni



de 19h à 22h30
from 7pm to 10.30pm



ANTIPASTI

Entrées – Starters

Crudo di ricciola, emulsione di agrumi, cardamomo, Campari e olio all’nduja 45

Sérieole crue, emulsion d’agrumes, cardamome, Campari et huile d’olive pimentée au parfum ‘nduja

Raw amberjack, citrus extraction, cardamom, Campari and spicy olive oil with ‘nduja flavor

Calamaretti ripieni di carciofi violetti su panissa ripassata al cipolotto, delicata zuppetta di noci, aria di funghi e tartufo nero 42

Calamars farcis aux artichauts violets sur panisse snackée et cébette, sauce aux noix, émulsion de champignons et truffe noire

Baby squid stuffed with violet artichokes, served on panissa, and spring onion, walnut sauce, mushroom “emulsion” and black truffle

Potage di piccoli ortaggi primaverili, crema di carciofi, scampi, cozze e salsa spumosa al franciacorta 39

Petits légumes printaniers, crème d’artichauts, scampi, moules, mousse légère au Franciacorta

Spring vegetables, artichokes cream, scampi, mussels, light mousse with Franciacorta

Bietola ripiena di capesante, foie gras, fondo bruno al pastis e gel agli agrumi 39

Blettes farcies aux noix de Saint-Jacques et foie gras, jus de viande au pastis et gel aux agrumes

Swiss chard stuffed with scallops and foie gras, pastis-infused meat jus and citrus gel

Il nostro vitello tonnato con giardiniera di verdure e salsa tonnata 38

Notre vitello tonnato, pickles de légumes, sauce tonnato

Our vitello tonnato, pickled vegetables and tuna sauce



PRIMI PIATTI

Les Pâtes - Pastas

*Spaghettono di Gragnano salsa ai fasolari, battuto di gamberi
gobetti, bottarga di tonno artigianale* 42

**Spaghettoni de Gragnano avec sauce aux palourdes,
crevettes et poutargue artisanale de thon**

Gragnano spaghettoni with clam sauce, shrimp and artisanal tuna bottarga

*Raviolini del plin ripieni di parmigiano reggiano 36 mesi,
fondo bruno di mare e scampi* 48

**Raviolini del plin, farce de parmesan Reggiano 36 mois,
jus de poisson et langoustine**

Raviolini del plin stuffed with 36-month-aged Parmesan Reggiano,
seafood jus and scampi

*Cappellacci cotti in estrazione di barbabietola,
ripieni di pane burro e acciughe* 32

**Cappellacci cuits dans une extraction de betterave,
farce de pain au beurre et anchois**

Cappellacci cooked in beetroot extraction, stuffed with bread,
butter and anchovies

*Lasagnetta con ragù di vitello, parmigiano reggiano 36 mesi,
polvere di rosmarino e fondo bruno* 42

**Lasagnetta avec ragoût de veau, parmesan Reggiano 36 mois,
poudre de romarin et jus de viande**

Lasagnetta with veal ragù, 36-month-aged Parmesan Reggiano,
rosemary powder and meat jus

*Carnaroli cotto in estrazione di pomodori freschi, provola,
acciughe e basilico* 39

**Riz Carnaroli cuit dans une extraction de tomates fraîches, “Provola”,
anchois et basilic**

Carnaroli rice cooked in fresh tomato extraction, “Provola” cheese,
anchovies and basil



SECONDI PIATTI

IL MARE Les Poissons - Fishes

Triglia rossa di scoglio e salsa paella 48

Rougets de roche et sauce paella

Rock red mullet and paella sauce

Branzino arrostito, carciofi violetti, piccoli ortaggi, salsa mugnaia 54

Filet de loup rôti, artichauts violets, jeunes légumes, sauce meunière

Roasted sea bass, violet artichokes, young vegetables, meunière sauce

Seppia appena scottata alla plancha, cacio e pepe, salsa ricci di mare e cime di rapa 38

Seiche juste snackée à la plancha, cacio e pepe, sauce aux oursins et brocoli rave

Seared cuttlefish on the plancha, cacio e pepe, sea urchin sauce and broccoli

LA TERRA Les Viandes - Meat

Agnello da latte cotta nella camomilla, ventresca di tonno arrostita, carciofi, confettura di limoni salati e clorofilla al mirto 48

Agneau de lait cuit à la camomille, ventrèche de thon rôtie, artichauts violets, confiture de citrons salés et chlorophylle de myrte

Milk-fed lamb cooked in chamomile, roasted tuna belly, violet artichokes, salted lemon jam and myrtle chlorophyll

Costata di vitello cotta al rosa, burro nocciola e salvia, asparago bianco, topinambour e tartufo nero 55

Côte de veau cuite rosée, beurre noisette et sauge, asperges blanches, topinambours et truffe noire

Veal chop cooked pink, brown butter and sage, white asparagus, Jerusalem artichoke, and black truffle



I DOLCI

Les Desserts - Desserts

Zuppetta di cocco e chia, ananas, sorbetto al mango 20
Noix de coco et chia, fine tranche d'ananas, sorbet mangue
Coconut and chia, fresh pineapple, mango sorbet

Crème brule di arabica, sorbetto al frutto della passione e croccante al sesamo 20
Crème brûlée à l'arabica, sorbet au fruit de la passion et croquant au sésame
Arabica crème brulée, passion fruit sorbet and sesame brittle.

La nostra pastiera Napoletana 20
Bavarese al grano cotto profumata ai fiori d'arancia, sorbetto al campari
Notre « Pasteria Napoletane »
Bavarois au blé cuit parfumé à la fleur d'oranger, sorbet Campari
Our Napolitan pastiera.
Bavarian with cooked wheat, scented with orange blossoms, Campari sorbet

Composta di ciliege, crumble alla vaniglia, cremoso alla lavanda e rosmarino, spuma di yougurt e mandorle 20
Compote de cerises, crumble vanille, crème lavande et romarin, yaourt et mousse d'amandes
Cherry compote, vanilla crumble, lavender and rosemary cream, yogurt and almond foam

Gelati / Sorbetti artigianali

Glaces & Sorbets faits maison

Sorbet & Ice cream house-made

Gelato Mantecato al minuto (Per 2) 40
Glace fleur de lait minute, sauces & toppings gourmands, pour 2
Fior di latte gelato, sauces and toppings, for 2

Gelati & Sorbetti artigianali 18
Glaces et sorbets faits maison
Ice cream or Sorbet house-made

IL VEGETALE

Le végétale - The vegetable

Potage di piccoli ortaggi primaverili, crema di carciofi, salsa spumosa al franciacorta

34

Petits légumes printaniers, crème d'artichauts, mousse légère au Franciacorta

Spring vegetables, artichokes cream, light mousse with Franciacorta

Raviolini del plin ripieni di parmigiano reggiano 36 mesi, zuppetta di asparagi e tartufo nero

32

Raviolini del plin farcis au parmesan Reggiano 36 mois, crème d'asperges et truffe noire

Ravioli del plin stuffed with 36-month-aged parmesan Reggiano, asparagus cream and black truffle

Carciofi violetti su panissa ripassata al cipolotto, insalatina di spinacino novello e fondo bruno vegetale

40

Artichauts violets sur panisse snackée, cébettes, pousses d'épinards et jus végétal

Violet artichokes served on panissa, spring onion, spinach salad and vegetables jus

LA NOSTRA TRADIZIONE

La tradition - The tradition

Tagliatelle Yaca flambè, mantecate nella forma di parmigiano reggiano d.o.p. 24 mesi

45

Tagliatelles Yaca flambées, préparées dans la meule de parmesan Reggiano d.o.p. 24 mois

Tagliatelle Yaca "flambé", creamed in the wheel of Parmigiano Reggiano d.o.p. 24 months

