

- FOOD -
LA MENAGERE

QUADERNO DI:



CHARMING ITALIA CHEF (CHIC) È UN'ASSOCIAZIONE DI PROFESSIONISTI CHE RICERCANO TRADIZIONE, INNOVAZIONE, GUSTO E SALUTE NEI LORO PIATTI. IL PROGETTO CHIC RESPECT RIGUARDA LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E CONSISTE NELL'IMPEGNO DEGLI ASSOCIATI CHIC AD INCLUDERE NEL LORO MENU UN PIATTO ISPIRATO A QUESTO PRINCIPIO, PER PROMUOVERE UN CONSUMO ETICO. IL PIATTO "RESPECT" È CONTRASSEGNA TO CON IL LOGO CHIC.

CHARMING ITALIAN CHEF (CHIC) IS AN ASSOCIATION OF PROFESSIONALS SEARCHING FOR TRADITION, INNOVATION, TASTE AND HEALTH IN THEIR PLATES. THE CHIC RESPECT PROJECT IS ABOUT ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY AND CONSISTS IN THE COMMITMENT OF THE CHIC MEMBERS TO INCLUDE INTO THEIR MENU A DISH INSPIRED BY THIS PRINCIPLE, IN ORDER TO PROMOTE A CIVIC-MINDED CONSUMPTION.

THE "RESPECT" DISH IS MARKED WITH THE CHIC LOGO.

EXECUTIVE CHEF, FABIO BARBAGLINI

CHEF, NICHOLAS DUONNOLO

PASTRY CHEF, MICHELA IODICE



CHARTREUSE



ORTAGGI E RADICI AUTUNNALI IN BRODETTO DI FUNGHI E
CASTAGNE, SALSA CREN E DATTERI

*SEASONAL ROOTS AND VEGETABLES IN A CHESTNUTS AND MUSHROOMS BROTH, CREN
SAUCE AND DATES*

ORZOTTO E LATTUGA CON LIMONE, CREMA DI BURRATA E MELANZANA
AFFUMICATA, TARTUFO NERO

BARLEY RISOTTO WITH LETTUCE, LEMON AND SMOKED EAL

FICHI INFUSI AL TÈ CON CREMA FRESCA DI CAPRA E CROCCANTE AI
SEMI DI PAPAVERO

FIGS INFUSED IN TEA WITH GOAT CREAM CHEESE AND POPPY SEEDS

EURO 42.00

ACQUAMARINA

SALMONE MARINATO, AVOCADO, KUMQUAT E RADICI

MARINATED SALMON WITH AVOCADO, KUMQUAT AND ROOTS

RAVIOLI DI BACCALÀ IN ZUPPETTA THAI DI PESCE, COMBAWA E
PEPERONCINO CANDITO

COD FISH RAVIOLI IN A THAI FISH SOUP, KAFFIR LIME AND CANDIED PEPPER

TONNO CON ZUCCA, FICHI D'INDIA E UVETTA, RIDUZIONE DI SOIA

TUNA WITH PUMPKIN, PRICKLY PEARS AND RAISIN IN A SOY SAUCE

MINISTRONE DI FRUTTA D'AUTUNNO CON GRANITA AL BERGAMOTTO E
FICHI D'INDIA, CAPPERI SEMICANDITI

*SEASONAL FRUITS "MINISTRONE" WITH BERGAMOT GRANITA AND PRICKLY PEARS,
CANDIED CAPERS*

EURO 65.00

ARGILLA

CRÈME BRULÉE AI FUNGHI CAMELLATA AL SESAMO CON INSALATINA,
NOCI E DRAGONCELLO

MUSHROOMS CRÈME BRÛLÉE CARAMELIZED WITH SESAME, PEANUTS AND TARRAGON

“MACCHERONCINI” CON FAGIOLI NERI, VERDURE FRESCHE E CROCCANTI,
SCAGLIE DI QUARTIROLO E CHICHARRON *

*BLACK PEAS MACARONI, FRESH AND CRUNCHY VEGETABLES, QUARTIROLO CHEESE AND
CHICHARRON **

PANELLA FRITTA E QUAGLIA CONFIT, SEDANO RAPA, SALVIA E LIMONE

FRIED PANELLE AND QUAIL CONFIT, CELERIAC, FRIED SAGE AND LEMON



TIERRA: PERE CON CREMA SOFFICE DI FAVA TONKA E MASCARPONE
PROFUMATE AL CAFFÈ, NOCI PECAN

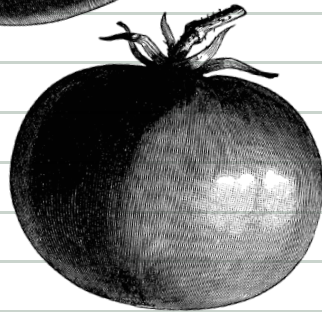
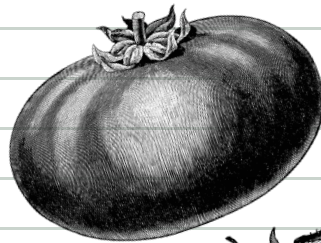
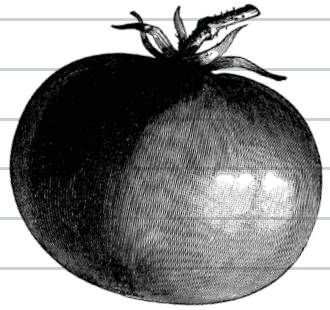
*TIERRA: COFFEE FLAVORED PEARS AND MASCARPONE CREAMY WITH TONKA BEAN, PECAN
NUTS*

EURO 55.00

* NERVETTI DI MAIALE FRITTI CROCCANTI

FRIED PORK CARTILAGE





ANTIPASTI - STARTERS



ORTAGGI E RADICI AUTUNNALI IN BRODETTO DI
FUNGHI E CASTAGNE, SALSA CREN E DATTERI

€ 18,00

*SEASONAL ROOTS AND VEGETABLES IN A CHESTNUTS AND MUSHROOMS BROTH,
CREN SAUCE AND DATES*

FOIE GRAS CON POLVERE PAN BRIOCHE CROCCANTE AI PISTACCHI
IN SALSA D'UVA, UVA ALLA GRAPPA E RABARBARO

€ 20,00

*FOIE GRAS AND CRUNCHY CASHEW BREAD WITH PISTACHIO IN RAISIN SAUCE,
GRAPPA CARAMELIZED RAISIN AND RUBARD*

SALMONE MARINATO AVOCADO, KUMQUAT E RADICI

€ 17,00

MARINATED SALMON WITH AVOCADO, KUMQUAT AND ROOTS

CRÈME BRULÉE AI FUNGHI CAMELLATA AL SESAMO CON
INSALATINA, NOCI E DRAGONCELLO

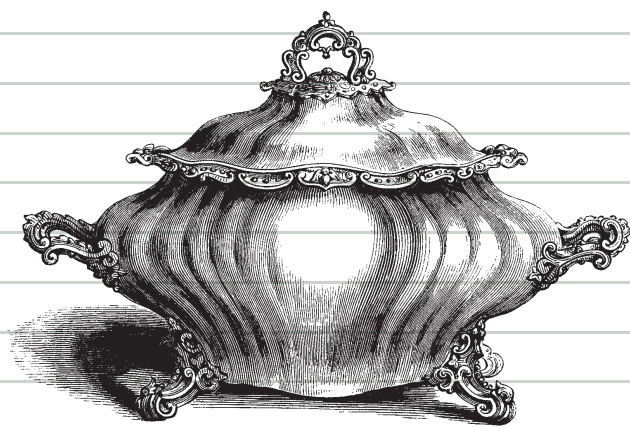
€ 16,00

MUSHROOMS CRÈME BRÛLÉE CARAMELIZED WITH SESAME, PEANUTS AND TARRAGON

HALIBUT LEGGERMENTE AFFUMICATO COTTO IN FOGLIA DI
PLATANO, CAROTE FERMENTATE, ARANCIA E CAVOLO CAPPUCCIO

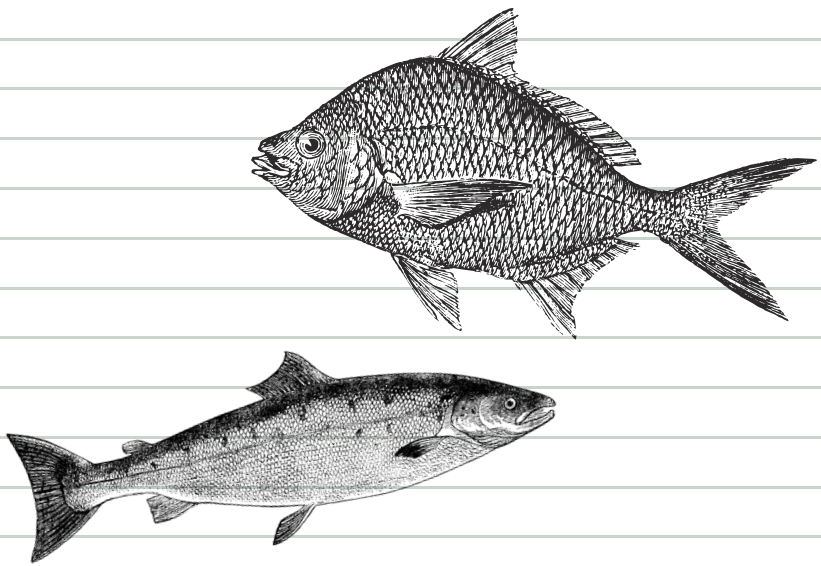
€ 18,00

*SMOKED HALIBUT IN PLATANE LEAVES WITH FERMENTED CARROTS, ORANGE
AND CABBAGE*



PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

RAVIOLI DI BACCALÀ IN ZUPPETTA THAI DI PESCE, COMBAWA E PEPERONCINO CANDITO	€ 17,00	
<i>COD FISH RAVIOLI IN A THAI FISH SOUP, KAFFIR LIME AND CANDIED PEPPER</i>		
“MACCHERONCINI” CON FAGIOLI NERI, VERDURE FRESCHE E CROCCANTI, SCAGLIE DI QUARTIROLO E CHICHARRON *	€ 16,00	
<i>BLACK PEAS MACARONI, FRESH AND CRUNCHY VEGETABLES, QUARTIROLO CHEESE AND CHICHARRON *</i>		
RISO CON FUNGHI, ERBETTE E RAGOUT DI LUMACHINE DI MARE	€ 18,00	
<i>RICE WITH MUSHROOMS, HERBS AND A SEA SNAILS STEW</i>		
ORZOTTO E LATTUGA CON LIMONE E ANGUILLA AFFUMICATA	€ 18,00	
<i>BARLEY RISOTTO WITH LETTUCE, LEMON AND SMOKED EAL</i>		
BOTTONI DI ZUCCA IN SALSA LEGGERA DI MANDORLE, ZUCCHINE IN SCAPECE E CASTAGNE ARROSTITE AL SENTORE DI ARANCIA	€ 17,00	
<i>PUMPKIN ‘BOTTONI’ PASTA IN AN ALMOND SAUCE, ORANGE FLAVORED ESCABECHE OF ZUCCHINI AND ROASTED CHESTNUTS FLAVORED WITH ORANGE</i>		
* NERVETTI DI MAIALE FRITTI CROCCANTI		
<i>FRIED PORK CARTILAGE</i>		



SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

TOTANETTI, MOSCARDINI E COZZE CON MELANZANA AL FORNO IN € 24,00

BRODETTO DI MISO AL TÈ, CIPOLLOTTI ED ERBE

SQUIDS, MUSKY OCTOPUS AND MUSSELS WITH COOKED EGGPLANTS IN A MISO

TEA BROTH WITH ONIONS AND HERBS

TONNO CON ZUCCA, FICHI D'INDIA E UVETTA, RIDUZIONE DI € 26,00

SOIA

TUNA WITH PUMPKIN, PRICKLY PEARS AND RAISIN IN A SOY SAUCE

COSCIA DI CONIGLIO ALLA DIAVOLA, PEPERONCINO, SALSA € 24,00

CAMAMBERT E FINFERLI

HARE THIGHS "ALLA DIAVOLA" WITH PEPPER A CAMEMBERT SAUCE AND

CHANTERELLES

LOMBATA DI MAIALE GRIGIO BIO "INFUSA" NEL SUO GRASSO € 26,00

E BERGAMOTTO E COTTA ALLA PLANCIA, DIP DI ARACHIDI,

CAVOLO RAPA, TAMARINDO E CORIANDOLO

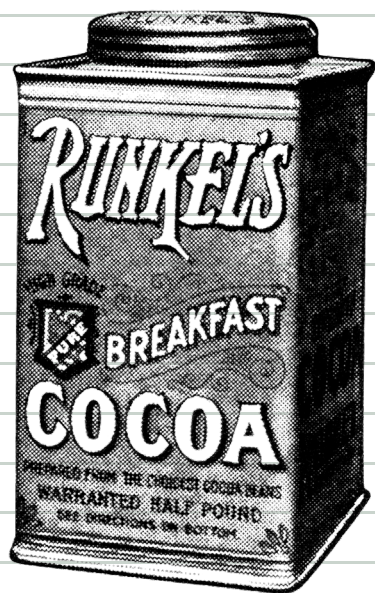
PLANCHA COOKED GREY PORK SIRLOIN "INFUSED" IN ITS FAT WITH BERGAMOT,

PEANUTS DIP, KOHLRABI, TAMARIND AND CORIANDER

PANELLA FRITTA E QUAGLIA CONFIT, SEDANO RAPA, SALSA € 22,00

TZATZIKI, SALVIA FRITTA E LIMONE

FRIED PANELLE AND QUAIL CONFIT, CELERIAC, FRIED SAGE AND LEMON



DOLCI - DESSERT

TARTE AL CIOCCOLATO CON CARAMELLO AL MISO, SAKÈ E SESAMO € 11,00
NERO

CHOCOLATE TARTLET WITH CARAMEL, MISO, SAKÈ AND BLACK SESAME

MINISTRONE DI FRUTTA D'AUTUNNO CON GRANITA AL BERGAMOTTO € 10,00
E FICHI D'INDIA, CAPPERI SEMICANDITI

*SEASONAL FRUITS "MINISTRONE" WITH BERGAMOT GRANITA AND PRICKLY
PEARS, CANDIED CAPERS*

LA DAMA BIANCA € 10,00

DAME BLANCHE

FICHI INFUSI AL TÈ CON CREMA FRESCA DI CAPRA E CROCCANTE € 10,00
AI SEMI DI PAPAVERO

FIGS INFUSED IN TEA WITH GOAT CREAM CHEESE AND POPPY SEEDS



TIERRA: PERE CON CREMA SOFFICE DI FAVA TONKA € 11,00
E MASCARPONE PROFUMATE AL CAFFÈ, NOCI PECAN

*TIERRA: COFFEE FLAVORED PEARS AND MASCARPONE CREAMY WITH TONKA BEAN,
PECAN NUTS*

ACQUA PANNA NATURALE 75 CL	€ 3,00
ACQUA PANNA NATURALE 50 CL	€ 2,00
ACQUA SAN PELLEGRINO FRIZZANTE 75 CL	€ 3,00
ACQUA SAN PELLEGRINO FRIZZANTE 50 CL	€ 2,00
CAFFÈ	€ 2,00
COPERTO	€ 2,00

GENTILE CLIENTE, SI COMUNICA CHE ALCUNI PRODOTTI SONO TRATTATI CON L'ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA (AI SENSI DEL REG. CE N° 852/04). IN CASO DI MANCANZA DI ADEGUATI PRODOTTI FRESCHI, POTREMMO UTILIZZARE ALCUNI ALIMENTI SURGELATI DI ALTA QUALITÀ. IN ALCUNI ALIMENTI VENDUTI DALLA NOSTRA AZIENDA POSSONO ESSERE PRESENTI ALCUNI ALLERGENI. PERTANTO SE HAI UNA ALLERGIA ALIMENTARE O UNA INTOLLERANZA ALIMENTARE, CHIEDI INFORMAZIONI AL NOSTRO STAFF SULLA EVENTUALE PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI (REGOLAMENTO UE 1169/2011).

DEAR GUESTS, WE WISH TO INFORM YOU THAT SOME PRODUCTS ARE TREATED WITH THE BLAST CHILLING METHOD. (FOLLOWING THE REGULATION EC NO. 852/04). IN THE EVENT OF SUITABLE PRODUCT UNAVAILABILITY, FROZEN HIGH QUALITY PRODUCTS MAY BE USED INSTEAD. IN SOME FOODS SOLD BY OUR COMPANY MAY BE SOME ALLERGENS. THEREFORE IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY OR FOOD INTOLERANCE, ASK OUR STAFF IN ORDER TO RECEIVE INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF ALLERGENS IN FOOD ADMINISTERED