



INTRODUZIONE

VITELLO

TARTARE DI VITELLO, MAIONESE ALLA CAROTA, INSALATINA DI CAROTE,
GEL AL POMODORO PICCANTE

VEAL TARTARE, MAYONNAISE FLAVORED WITH CARROTS, CARROTS SALAD, SPICY TOMATOES
GEL

LASAGNETTA

LASAGNETTA DI PASTA FRESCA AL PREZZEMOLO CON RAGÙ DI CONIGLIO,
ALBICOCHE, PRUGNE

FRESH PARSLEY LASAGNETTE PASTA, RABBIT RAGOUT, APRICOT, PLUMS

FARAONA

SUPREMA DI FARAONA, COCCO E CURRY, COSTE STUFATE

GUINEA FOWL SUPREME, COCONUT AND CURRY, STREWED GREEN RIBS

PREDOLCEZZA

MALDON

BISCUIT AL CIOCCOLATO FONDENTE, MOUSSE AL CIOCCOLATO E SALE
MALDON, FRUTTI DI BOSCO

DARK CHOCOLATE BISCUIT, CHOCOLATE AND MALDON SALT MOUSSE, WILD BERRIES

CAFFÈ E LA PICCOLA PASTICCERIA

COFFEE AND PASTRIES

MENÙ COMPRESO DI ACQUA / MENÙ WITH WATER: € 80

MENÙ COMPRESO DI ACQUA E ABBINAMENTO DI VINI / MENÙ WITH WATER AND WINE TASTING: € 120



INTRODUZIONE

SALMERINO

SALMERINO MARINATO AFFUMICATO, CREMA DI CECI DI CASTELLUCCIO,
CECI CROCCANTI, POLVERE DI POMODORO SPEZIATO

CHAR FROM THE LAKE MARINATED AND SMOKED, CHICKPEAS FROM CASTELLUCCIO CREAM,
CRISPY CHICKPEAS, TOMATOES POWDER

SPAGHETTI

SPAGHETTI DI GRAGNANO CON RAGÙ DI PESCE DI LAGO E BISQUE DI
GAMBERI

SPAGHETTI FROM GRAGNANO WITH LAKE FISH RAGOUT AND SHRIMP BISQUE

TINCA

INSALATINA DI TINCA CON PUREA ALLE NOCCIOLE, FAGIOLINI AL LIMONE,
NOCCIOLE TOSTATE

TENCH FISH "SALAD" WITH HAZELNUTS PURÉE, GREEN BEANS FLAVORED WITH LEMON,
TOASTED HAZELNUTS

PREDOLCEZZA

SAMBÛC

MORBIDO AL SAMBUCO, CREMA DI LATTE ALLA VANIGLIA E INSALATINA DI
CILIEGIE, PESCHE

SPONGE CAKE FLAVORED WITH ELDER, VANILLA MILK CREAM, CHERRIES SALAD, PEACH

CAFFÈ E LA PICCOLA PASTICCERIA

COFFEE AND PASTRIES

MENÙ COMPRESO DI ACQUA/MENÙ WITH WATER: € 80

MENÙ COMPRESO DI ACQUA E ABBINAMENTO DI VINI/MENÙ WITH WATER AND WINE TASTING: € 120



INTRODUZIONE

ZUCCHINE

INSALATA DI ZUCCHINE, CREMOSO DI RICOTTA DI CAPRA, PATÉ D'OLIVE
TAGGIASCHE, FIORE DI ZUCCA

COURGETTES SALAD, GOAT RICOTTA CHEESE CREAM, TAGGIASCA OLIVES PATÉ, COURGETTE
FLOWER

RAVIOLI

RAVIOLI DI PASTA FRESCA FATTI IN CASA RIPIENI DI PARMIGIANA DI
MELANZANA, SALSA AL BASILICO, SALSA AL PARMIGIANO VACCHE ROSSE

FRESH HANDMADE RAVIOLI STUFFED AUBERGINE PARMIGIANA, BASIL SAUCE, PARMESAN
CHEESE VACCHE ROSSE SAUCE

FAVE

PURÈ DI FAVE, OLIO ALLA MENTA, VERDURE IN PIÙ CONSISTENZE

GREEN FAVA BEANS PURÉE, MINT OLIVE OIL ,VEGETABLES IN MULTIPLE CONSISTENCIES

PREDOLCEZZA

LAVENDER

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E LAVANDA, CREMA DI MANDORLA,
SALSA DI ALBICOCCHE, CRUMBLE

WHITE CHOCOLATE AND LAVENDER MOUSSE, ALMOND CREAM, APRICOT SAUCE, CRUMBLE

CAFFÈ E LA PICCOLA PASTICCERIA

COFFEE AND PASTRIES

MENÙ COMPRESO DI ACQUA/MENÙ WITH WATER: € 70

MENÙ COMPRESO DI ACQUA E ABBINAMENTO DI VINI/MENÙ WITH WATER AND WINE TASTING: € 110