

Antipasti di Terra

Fleischvorspeisen - Meat hors hors d'oeuvres - Мясные и овощные закуски

Tortino di melanzane alla parmigiana con crema di pomodori e pesto al basilico

€ 18,00

Auberginen-Törtchen mit Parmesan auf Tomatencreme und Basilikum-Pesto

Aubergine pie with parmesan cheese on tomato cream with basil pesto dressing

Запеканка из баклажанов с пармезаном в томатном крем-соусе и песто из базилика

Prosciutto crudo di Parma e melone

€ 22,00

Parmaschinken mit Melone

Parma ham with melon

Пармская ветчина с дыней

Caprese di bufala

€ 22,00

Caprese-Salat mit Tomaten

Caprese salad with tomato

Салат Капрезе с помидорами

Tartare di filetto di manzo e chips di Grana Padano

€ 26,00

Rinderfilet Tartar und Grana Padano-Chips

Beef fillet tartare and Grana Padano chips

Тартар из филе говядины и чипсы Grana Padano

Culatello di Zibello con giardiniera della casa

€ 28,00

Culatello di Zibello mit jardiniere das Haus

Zibello culatello ham with jardiniere of the House

Ветчина Кулателло ди Дзибелло с джардиньерой (маринованные овощи) по-домашнему

Insalatonona Niçoise

€ 20,00

Insalata verde, valeriana, rucola, patate bollite, acciughe, uova, pomodori, tonno

Grüner Salat, Feldsalat, Rucola-Salat, abgekochte Kartoffeln, Sardellen, hartgekochte Eier, Tomaten, Thunfisch

Green salad, baby greens, rocket salad, boiled potatoes, Anchovies, hard-boiled eggs, tomatoes, tuna

Зеленый салат, валериана, рукола, вареный картофель, анчоусы, яйца, помидоры, тунец

Antipasti di Mare

Fischvorspeisen - Fish hors d'oeuvres - Рыбные закуски

*Acciughe del Mar Cantabrico, con burrata,
pane pugliese e pomodorini* € 20,00

Anchovis des Kantabrischen Meeres mit Burrata cheese, Apulisches Brot und Kirschtomaten
Cantabrian anchovies with Burrata cheese, Apulian bread and cherry tomatoes
Кантабрийские анчоусы с сыром буррата, апулийским хлебом и помидорами черри

Insalata di mare € 28,00

Meeresfrüchtesalat
Sea food Salad
Салат из морепродуктов

Tartar di ricciola con avocado, mango e mandorle tostate € 28,00

Amberjack-Tartar mit Avocado, Mango und gerösteten Mandeln
Amberjack tartare with avocado, mango and toasted almonds
Тартар из амберджека с авокадо, манго и поджаренным миндалем

*Salmone rosso selvatico dell'Alaska con burro nero,
pane multicereale e salsa yogurt* € 28,00

Wilder Rotlachs aus Alaska mit schwarzer Butter, Mehirkornbrot und Joghurtsauce
Wild Alaskan sockeye salmon with black butter, multigrain bread and yogurt sauce
Дикая нерка из Аляски с черным маслом, мультизерновым хлебом и йогуртовым соусом

Insalata di granchio con frutta esotica € 36,00

Krabbensalat mit exotischen Früchten
Crab salad with exotic fruit
Крабовый салат с экзотическими фруктами

Astice al vapore con olio extravergine e limone € 45,00

Gedämpfter Hummer mit extra nativem Olivenöl und Zitrone
Steamed lobster with extra virgin olive oil and lemon
Омаров на пару с оливковым маслом и лимоном

Grand Plateau Royal € 50,00

(3 ostriche Kys, 3 gamberi rossi, 3 scampi, tartare di tonno e carpaccio di capesante)

Gran Plateau Royal (3 Austern, 3 rote Garnelen, 3 Scampi, Thunfisch-Tartar und Jakobsmuschel-Carpaccio)
Grand plateau royal (3 oysters, 3 red prawns, 3 scampi, tuna tartare and scallop carpaccio)
Королевское Гранд Плато (3 рыбное ассорти из устриц, 3 средиземноморских гигантских красных креветок, 3 норвежских омаров, тартар из тунца и карпаччо из гребешков)

Caviar Calvisius tradition 30gr e le sue guarnizioni € 90,00

Kaviar Calvisius tradition 30 gr und seine Beilagen
Caviar Calvisius tradition 30gr with garnish
Икра Calvisius tradition 30 г с Гарниром



Primi Piatti

Erste Gänge - First courses - Первые блюда

Fettuccine di pasta fresca al pomodoro e basilico € 16,00

Lange Frische Pasta mit Tomaten und Basilikum

Long fresh pasta with tomato and basil

Длинная Свежая паста с помидорами и базиликом

Maccheroncini di pasta fresca con ragù di vitello e porcini € 23,00

Maccheroncini aus frischen Nudeln mit Kalbsragout und Steinpilzen

Fresh pasta macaroni with veal ragù and porcini mushrooms

Маккерончини из макарон фреска с рагу ди вителло и белых грибов

Ravioli della casa al tartufo nero fresco € 28,00

Hausgemachte Ravioli mit frischen schwarzem Trüffel

Homemade ravioli with fresh black truffle

Домашние равиоли со свежим черным трюфелем

Riso Venere con scampi € 26,00

Schwarzer Reis mit Scampi

"Venus" rice with scampi

Черный рис «Венере» с норвежскими омарами (скампи)

Spaghettoni quadrato con ricciola, cozze e vongole al profumo di lime € 32,00

Quadratische Spaghetti mit Bernsteinmakrele, Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Limettengeschmack

Square spaghetti with amberjack, mussels and clams with a lime flavour

Квадратные спагетти с желтохвостом, мидиями и моллюсками со вкусом лайма

Paccheri con granchio reale € 36,00

Paccheri mit echter Krabbe

Paccheri with king crab

Паккери с королевским крабом

Linguine all'astice € 36,00

Linguine mit Hummer

Linguine with lobster

Лингвини с лобстером

Per la pasta fresca viene utilizzata esclusivamente farina biologica

Für die frische Pasta wird ausschließlich Bio-Mehl verwendet

For fresh pasta, only organic flour is used

Для изготовления макаронных изделий используются исключительно био (органическая) мука.

Secondi di Terra

Fleischgerichte - Meat entrées - Вторые блюда из мяса

Costoletta di vitello alla milanese

€ 32,00

Kalbsschnitzel Mailänder Art

Veal cutlet milanese style

Отбивная из телятины по-милански

Carrè di agnello alla senape in crosta di pistacchi con millefoglie di patate

€ 34,00

Senf-Lammkarree in Pistazienkruste mit Kartoffel-Millefeuille

Mustard lamb rack in pistachio crust with potato millefeuille

Каре ягненка в горчичном соусе в фисташковой корочке с картофельным мильфеем

Tagliata di filetto di vitello con funghi Shiitake e tartufo nero fresco

€ 36,00

Geschnetzeltes Kalbsfilet mit Shiitake-Pilzen und frischen schwarzer Trüffel

Sliced veal fillet with Shiitake mushrooms and fresh black truffle

Нарезанное филе телятины с грибами шиитакэ и свежим черным трюфелем

Filetto "Vittorio Emanuele"

€ 36,00

con riduzione al Porto, fichi secchi e scaloppa di foie gras

Thema "Vittorio Emanuele" mit einer Reduktion von Porto und getrockneten Feigen und Schnitzel von Gänseleber

Beef fillet "Vittorio Emanuele" with port reduction and dried figs and scaloppa of foie gras

Стейк "Витторио Эмануэле" в редуцированном (выпаренном) вине Порто с сушеным инжиром и эскалопом из фуа-гра

Chateaubriand con senape di Dijon e salsa all'Amarone (min. 2 persone)

cad. € 36,00

Chateaubriand mit Dijon-Senf und Amarone Sauce (Mindestens 2 Personen)

Chateaubriand with dijon mustard and Amarone sauce (Min. 2 people)

Шатобриан (стейк) с дижонской горчицей и винным соусом Амароне (мин. заказ - 2 порции)

pro Person

per Person

1 порция

Secondi di Mare

Fischgerichte - Fish entrees - Вторые блюда из рыбы

Fritto misto di gamberi, calamari e verdure

€ 30,00

Frittierte Garnelen, Tintenfisch und Gemüse

Fried mixed with shrimp, squid and vegetables

Жареные креветки, кальмары и овощи

Filetto di baccalà alla mediterranea

€ 32,00

Kabeljaufilet nach mediterraner Art

Mediterranean-style cod fillet

Филе трески по-средиземноморски

Filetto di ricciola con crema di ceci e spinacino saltato

€ 32,00

Amberjack-Filet mit Kichererbsencreme und sautiertem Spinat

Amberjack fillet with chickpea cream and sautéed spinach

Филе желтохвоста с нутовым кремом и жареным шпинатом

Rombo al forno (min. 2 persone)

cad. € 36,00

Steinbutt im Ofen gebacken (Mindestens 2 Personen)

Baked turbot (Min. 2 people)

Запеченная рыба Тюрбо (мин. заказ - 2 порции)

pro Person

Per Person

1 порция

Branzino alla mediterranea (min. 2 persone)

cad. € 37,00

Mittelmeer Seebarsch (Mindestens 2 Personen)

Sea bass to the Mediterranean (Min. 2 Persons)

Средиземноморский морской окунь (мин. на 2 человека)

pro Person

Per Person

на человека

Grigliata mista di pesce

€ 50,00

Capasante, gamberoni, scampi, calamari, filetto di branzino e filerito di rombo

Gegrillter Fisch: Jakobsmuscheln, Garnelen, Scampi, Tintenfisch, Seebarsch filet und Steinbutt Filet

Grilled fish: Scallops, prawns, scampi, squid, sea bass fillet and turbot fillet

Жареная рыба: Гребешки, креветки, креветки с чесночным соусом, кальмары, филе сибаса и филе палтуса

Dessert

di produzione propria - Hausgemachte Nachspeisen - Homemade desserts

Десерты собственного приготовления

Tortina alla frutta fresca con crema al cioccolato bianco

€ 9,00

Frischer Obstkuchen mit weißer Schokoladencreme

Fresh fruit cake with white chocolate cream

Свежий фруктовый торт с кремом из белого шоколада

Tiramisù

€ 9,00

Tiramisu

Tiramisu

Тирамису

Cremoso al pistacchio con lamponi

€ 9,00

Cremige Pistazien mit Himbeeren

Creamy pistachio with raspberries

Сливочно-фисташковый с малиной

Cheesecake al mango

€ 9,00

Mango-Käsekuchen

Mango cheesecake

Чизкейк с манго

Sacher torte

€ 9,00

Sacher Kuchen

Sacher cake

Торт Захер

Frutta di stagione

FrISChe Früchte je nach Saison - Seasonal fruits - Фрукты

Fragole

€ 8,00

Erdbeeren

Strawberries

Клубника

Frutti di bosco

€ 10,00

Waldbeeren

Wood berries

Ягоды

Macedonia di frutta fresca

€ 8,00

Frischer Obstsalat

Fresh fruit salad

Салат из свежих фруктов

Vini da dessert

Dessertweine - Dessert wines - Десертные вина

<i>Recioto (Le Colombare)</i>	<i>0,500 cl</i>	<i>Pieropan</i>	€ 35,00
<i>Capitelli</i>	<i>0,375 cl</i>	<i>Anselmi</i>	€ 30,00
<i>Dindarello</i>	<i>0,375 cl</i>	<i>Maculan</i>	€ 20,00
<i>Torcolato</i>	<i>0,375 cl</i>	<i>Maculan</i>	€ 30,00
<i>Cristina</i>	<i>0,375 cl</i>	<i>Rueno</i>	€ 35,00

I nostri distillati

Rum

Diplomatico	€ 13,00
Zacapa 23 anni	€ 13,00
Zacapa XO	€ 25,00

Whiskies

Johnnie Walker Black Label	€ 10,00
Johnnie Walker Platinum	€ 15,00
Johnnie Walker Gold Label Reserve	€ 25,00
Johnnie Walker Blue Label	€ 20,00
Macallan 18 years	€ 16,00
Balveine 21 years	€ 26,00

Amari e liquori

€ 6,50

Armagnac Baron de Sigognac

Bas Armagnac V.S.O.P.	€ 10,00
Bas Armagnac 1996	€ 13,00
Bas Armagnac 1986	€ 15,00
Bas Armagnac 1976	€ 20,00

Grappe Castagner

Millesimata moscato	€ 7,00
Fuoriclasse Leon	€ 7,00
Fuoriclasse riserva 3 anni	€ 7,00
Amarone	€ 10,00

Gentile cliente,
nel ringraziarla per averci scelto, la Direzione, nel segno della trasparenza
dell'informazione al cliente e nel rispetto al Regolamento UE 1169/2011, Vi
informa che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre
preparazioni rientrano nell'elenco degli ALLERGENI.
Se desidera conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto da Lei scelto
non esiti a chiedere ai nostri operatori.

Buan appetito
La Direzione

Dear customer,
in the name of transparent information to the customer
in accordance with the EU Regulation 1169/2011, we
inform you that some of the ingredients and raw materials used in our
preparations are part of the list of ALLERGENS.
If you want to know in detail the exact composition of the meal you chose,
please do not hesitate to ask the waiters.

Good appetite
The direction

Acqua surgiva 0,75 cl - Wasser 0,75 cl - Water 0,75 cl - Родниковая вода 0,75 мл - € 4,00
Pane e coperto - Brot und Gedeck - Bread and cover charge - Хлеб и покрыты € 5,00
Caffè - Kaffee - Coffee - Кофе € 3,00