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 — € 19,00

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 — € 23,00

Parmaschinken mit Melone
Parma ham with melon
Пармская ветчина с дыней

Caprese di bufala — € 23,00

Caprese-Salat mit Tomaten
Caprese salad with tomato
Салат Капрезе с помидорами

Tartare di filetto di manzo e chips di Grana Padano — € 28,00

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

Insalatona Niçoise — € 22,00

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

Grüner Salat, Feldsalat, Rucola-Salat, abgekochte Kartoffeln, Sardellen, hartgekochte Eir, 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 € 22,00

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 frutta esotica e mandorle tostate € 28,00

Amberjack-Tatar mit exotischen Früchten und gerösteten Mandeln
Amberjack tartare with exotic fruits and toasted almonds
Тартар из желтохвостого тунца с экзотическими фруктами 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, Mehrkornbrot 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

Bresaola di tonno con pesche nettarine e mango € 30,00

Thunfisch-Bresaola mit Nektarinen und Mango
Tuna bresaola with nectarines and mango
Брезаола с тунцом, нектаринами и манго

Astice al vapore con olio extravergine e limone € 50,00

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 € 60,00

(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 € 18,00

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 ricotta salata € 24,00

Maccheroncini aus frischen Nudeln mit Kalbsragout und gesalzener Ricotta
Fresh pasta macaroni with veal ragù and salted ricotta
Свежие макароны с рагу из телятины и соленой рикоттой

Ravioli della casa al tartufo nero fresco € 30,00

Hausgemachte Ravioli mit frischen schwarzem Trüffel
Homemade ravioli with fressh black truffle
Домашние равиоли со свежим черным трюфелем

Riso Venere con scampi € 30,00

Schwarzer Reis mit Scampi
"Venus" rice with scampi
Черный рис «Венере» с норвежскими омарами (скампи)

Spaghettone 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 — € 34,00

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 with Shiitake mushrooms and fresh black truffle
Нарезанное филе телятины с грибами шиитаке и свежим черным трюфелем

Filetto "Vittorio Emanuele" con riduzione al Porto, fichi secchi e scaloppa di foie gras — € 36,00

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 fois 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) — pro Person
Chateaubriand with dijon mustard and Amarone sauce (Min. 2 people) — per Person
Шатобриан (стейк) с дижонской горчицей и винным соусом Амароне (мин. заказ - 2 порции) — на человека

Secondi di Mare

Fischgerichte - Fish entreés - Вторые блюда из рыбы

Fritto misto di gamberi e calamari — € 32,00

Gemischte frittierte Garnelen und Tintenfisch
Mixed fried shrimp and squid
Жареные креветки и кальмары в ассорти

Filetto di orata al cartoccio con verdure — € 32,00

Doradenfilet in Alufolie mit gemüse
Sea bream fillets cooked in foil with vegetables
Филе морского леща в фольге с овощами

Coda di rospo in guazzetto alla mediterranea — € 34,00

Amberjack-Filet mit Kichererbsencreme und sautiertem Spinat
Mediterraner Seeteufel-Eintopf
Морской черт в средиземноморском рагу

Rombo al forno (min. 2 persone) — cad. € 36,00

Steinbutt im Ofen gebacken (Mindestens 2 Personen) — pro Person
Baked turbot (Min. 2 people) — Per Person
Запеченная рыба Тюрбо (мин. заказ - 2 порции) — на человека

Branzino alla mediterranea (min. 2 persone) — cad. € 37,00

Mittelmeer Seebarsch (Mindestens 2 Personen) — pro Person
Sea bass to the Mediterranean (Min. 2 people) — Per Person
Средиземноморский морской окунь (мин. на 2 человека) — на человека

Grigliata mista di pesce — € 60,00

Capesante, gamberoni, scampi, calamari, filetto di branzino e filerto 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

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