

PER INIZIARE

TO START

Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta di provola, spuma di patate e guanciaie croccante (A:3-7) 20

Slow-cooked egg, provola cheese fondue, potato foam and crispy guanciaie

Carciofo alla brace, stracciatella di bufala, crudo di gamberi rossi e olio al fumo d'arrosto (A:2-7) 22

Grilled artichoke, buffalo stracciatella cheese, raw red prawns and smoked roast oil

Cuore di vitello cotto a 58°, tonno marinato, cipolla caramellata, salsa tonnata e polvere di capperi (A:3-4-6-7-12) 24

Veal fillet cooked at 58°C, marinated tuna, caramelized onion, tuna sauce and caper powder

Terrina di manzo brasata all'Aglianico servita con giardiniera di verdure baby, gel di aceto di lamponi, bergamotto, glassa fondente e foglia d'oro (A:1-7-8-12) 24

Braised beef fillet in Aglianico red wine served with pickled baby vegetables, raspberry vinegar gel, bergamot, dark glaze and gold leaf

Capesanta scottata al miele di castagno, brodo shiitake, porcini e mandarino disidratato (A:12-14) 24

Seared scallop with chestnut honey, shiitake broth, porcini mushrooms and dehydrated mandarin

PROSEGUENDO CON GUSTO

CONTINUING WITH TASTE

Fettuccine di castagne al ragù di maialino nero Casertano, salsa di pecorino e fondo bruno glassato (A:1-2-7-8-9-12) 24

Chestnut fettuccine pasta with Caserta black pork ragù, pecorino sauce and glazed brown sauce

Risotto carnaroli al blu di bufala con rapa rossa, noci, tartare di manzo e cipolla liofilizzata (A:4-7-8) 24

Carnaroli risotto with buffalo blue cheese with beetroot, walnuts, beef tartare and freeze-dried onion

Cappellacci di zucca, provolone del Monaco, polvere di liquirizia e caffè(A:1-3-7-12) 24

Pumpkin cappellacci pasta with provolone del Monaco cheese, liquorice and coffee powder

Fusillone di Gragnano cotto in acqua di broccolletti, crema di alici e pinoli, marmellata di uvetta e tarallo profumato (A:1-3-4-5-7-8-12) 26

Gragnano fusillone pasta cooked in broccoli water, anchovy and pine nut cream, raisin jam and flavored tarallo

Pasta e patate con astice, lemongrass e provola affumicata (A:1-2-7) 30

Pasta and potatoes with lobster, lemongrass, and smoked provola

CONTINUANDO CON SODDISFAZIONE

CONTINUING WITH SATISFACTION

Cavolfiore e cioccolato con barbabietola, sedano rapa, funghi, zucca e spugna al prezzemolo (A:1-3-7-8-12) 24

Cauliflower and chocolate with beetroot, celeriac, mushrooms, pumpkin and parsley sponge

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura con sedano rapa, tortina di castagne e cremoso di mela (A:1-3-7-8-12) 26

Low-temperature cooked pork belly served with celeriac, chestnut tart and apple cream

Baccalà in olio cottura, ceci in varie consistenze e thé verde matcha (A:3-4-7) 28

Cod cooked in oil with chickpeas in various textures and matcha green tea

Rombo alla mugnaia, rollè di rombo al burro chiarificato servito con spinacino, porro bruciato, patata pavé e salsa limone al vermouth (A:1-4-7-12) 28

Turbot roulade with clarified butter served with spinach, burnt leek, potato pavé and lemon vermouth sauce

Filetto alla Rossini, manzo glassato al Madeira servito con foie gras, pan brioche e tartufo nero (A:1-3-7-12) 34

Beef fillet glazed with Madeira wine, served with foie gras, brioche bread and black truffle

CORA

BISTROT

LISTA ALLERGENI / *ALLERGEN LIST*

AVVISO IMPORTANTE / *IMPORTANT NOTICE*

Gentile Ospite, vogliamo avvisarla che in base al regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio del 25 Ottobre 2011, la seguente lista vuole evidenziare le 14 famiglie di allergeni presenti nel nostro Menu. La invitiamo a comunicare al personale eventuali allergie, al fine di poter offrire il migliore servizio possibile per Lei e per i suoi ospiti.

Dear Guest, we would like to inform you that according to EU regulation no. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011, the following list aims to highlight the 14 families of allergens present in our Menu. We kindly invite you to inform the staff of any allergies, in order to be able to offer the best possible service for you and your guests.

①



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
*CEREALS
CONTAINING GLUTEN*

②



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
*CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF*

③



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
*EGGS
AND PRODUCTS THEREOF*

④



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
*FISH
AND PRODUCTS THEREOF*

⑤



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
*PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF*

⑥



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
*SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF*

⑦



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
*MILK
AND PRODUCTS THEREOF*

⑧



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS

⑨



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
*CELERY
AND PRODUCTS THEREOF*

⑩



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
*MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF*

⑪



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
*SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF*

⑫



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
*SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES*

⑬



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
*LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF*

⑭



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
*MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF*

Gentile Ospite, la informiamo che i prodotti somministrati in questo locale sono, in assenza di fresco, surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

Dear Guest, we inform you that the products provided in this Hotel are, in the absence of fresh products, frozen at source or frozen on site (by rapid temperature blast chilling) respecting the self-control procedures pursuant to the Reg. EC 852/04.