

RESTAURANT
LeBOLLE

MENU

Lo staff del Ristorante LeBolle e l'Executive Chef Andrea Falciola
Vi danno il benvenuto.

Il menu appositamente realizzato per Voi rappresenta un'esperienza sensoriale
alla scoperta di fragranze, sapori e profumi della cucina tradizionale e locale italiana
rivisitata in chiave internazionale.

La selezione vini proposta in carta e curata dal Restaurant Manager Raoul Teruzzi
saprà elegantemente accompagnare i piatti e le pietanze presentate.

The staff of LeBolle Restaurant and Executive Chef Andrea Falciola welcome you.

*The menu carefully created for you represents a sensory journey of aromas, fragrances and flavours
of traditional and local cuisine reinterpreted with an international touch.*

*The wine selection proposed by Restaurant Manager Raoul Teruzzi
will elegantly pair with your meal.*

Antipasti

Starters

 CONIGLIO € 26

terrina alla piemontese, giardiniera di verdure, maionese all'erba cipollina e gel al peperone rosso ^(6, 9, 12)

Piedmont-style rabbit terrine, pickled vegetables, spring onion mayonnaise and red bell pepper gel ^(6, 9, 12)

RICCIOLA € 28

in ceviche al passion fruit, gaspacho giallo, estratto di jalapeño verde e mais croccante ^(1, 4, 9)

Amberjack ceviche with passion fruit, yellow gazpacho, green jalapeño juice and crispy corn ^(1, 4, 9)

  MELANZANA € 25

gratinata al miso rosso, cremoso alle mandorle, prezzemolo e gel teriyaki ^(6, 7, 8, 12)

Red miso aubergine gratin, almond cream, parsley and teriyaki gel sauce ^(6, 7, 8, 12)

 MANZO € 26

carpaccio scottato al pepe, albicocche al cumino, insalatina di cicoria e shiso rosso

Peppery seared beef carpaccio, apricot with cumin, chicory and red shiso salad

 POMODORO € 25

in millefoglie alla birra rossa, burrata affumicata, crostone in salsa verde e gel all'aceto di pomodori piccadilly ^(1, 7, 12)

Tomato in red beer millefeuille, smoked burrata cheese, crouton in green sauce and Piccadilly tomato vinegar gel ^(1, 7, 12)

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente
The number next to the plate refers to the allergen present

Primi Piatti

First Courses



RISOTTO

€ 32

Riserva Zaccaria al pesto di rucola, capesante* scottate
al vermouth bianco e lime ^(7, 8, 12, 14)

Riserva Zaccaria risotto with rocket pesto, scallops seared in white vermouth
and lime ^(7, 8, 12, 14)*

RAVIOLONE

€ 27

bicolore alla rapa rossa, farcito al Seirass del Fen e cipollotti ^(1, 3, 7)

*Red turnip bicolored raviolo stuffed with Seirass del Fen ricotta cheese
and spring onion ^(1, 3, 7)*

TAGLIOLINI

€ 29

allo zafferano, guazzetto di pescatrice, pomodori verdi
e briciole di pane al finocchietto ^(1, 3, 4)

Saffron tagliolini pasta, monkfish with green tomatoes and fennel croutons ^(1, 3, 4)



SPAGHETTONI

€ 27

al tè matcha saltati al gomasio, spinacini novelli e brodo di shitake ^(1, 11)

Matcha spaghetti sautéed with gomashio, fresh spinach and shiitake mushroom broth ^(1, 11)

MEZZE MANICHE

€ 28

Felicetti, ragù di guanciale di Sanato, le sue chips e verdure estive
scottate al sommacco ^(1, 7, 9)

*Felicetti mezze maniche pasta, Sanato cheek lard ragù with its chips
and summer vegetables sautéed with sumac spice ^(1, 7, 9)*

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente
The number next to the plate refers to the allergen present

Secondi Piatti

Second Courses

 PORRO	€ 29
allo sciroppo d'acero, fermentato al cumino e porro arso ⁽⁶⁾ <i>Leek with maple syrup, fermented with cumin and burnt leek</i> ⁽⁶⁾	
 BRANZINO*	€ 40
in trancio, limone marocchino, crema di colatura di alici e melanzane bruciate ^(4, 7) <i>Sea bass fillet*, Moroccan lemon, fermented anchovy sauce and whole roasted eggplant</i> ^(4, 7)	
MAIALINO	€ 36
in due versioni, susine umeboshi, whiskey, miele e patate ratte al timo ^(1, 7, 9, 12) <i>Suckling pig in two versions with umeboshi plums, whiskey, honey and Ratte potatoes</i> ^(1, 7, 9, 12)	
ANATRA	€ 38
il suo petto, pak-choi al timo, patata viola frustata al pepe, salsa alle ciliegie e Porto ^(9, 12) <i>Duck breast, pak-choi with thyme, whipped purple potato with pepper, cherry sauce and Port wine</i> ^(9, 12)	
CALAMARO*	€ 38
farcito al couscous nero, il suo ciuffo fritto, anacardi e Blu del Moncenisio ^(1, 14) <i>Squid* stuffed with black couscous, fried tentacles, cashews and Blu del Moncenisio cheese</i> ^(1, 14)	

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente
The number next to the plate refers to the allergen present

Degustazione Formaggi

Cheese Tasting

SELEZIONE DI FORMAGGI € 20

selezione dello Chef, 7 pezzi ⁽⁷⁾

Chef selection, 7 bites ⁽⁷⁾



VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO ⁽⁷⁾ € 20

Tasting of 5 types of aged Parmigiano Reggiano cheese ⁽⁷⁾

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente
The number next to the plate refers to the allergen present

Dolci

Dessert

- CHOUX-CHOUX** € 18
- al cacao croccante, fondente al dark gianduja, ganache al pistacchio e pralinato al pepe lungo ^(1, 3, 7, 8)
- Crispy cocoa choux, dark gianduja fondant, pistachio ganache and long pepper praline ^(1, 3, 7, 8)*
- WHITE DREAM** € 18
- pan di spagna allo yogurt, namelaka al cioccolato bianco e amarene, amarene sciropate e sherry jus ^(1, 3, 7)
- Yogurt sponge cake, white chocolate and sour cherry namelaka, syrupy sour cherries and sherry jus ^(1, 3, 7)*
- SUMMER TIME** € 18
- New York cheesecake con percoche, crema di pesche bianche marinate, carpaccio di nettarine e gel al timo limonato ^(1, 3, 7)
- New York cheesecake with percoche peaches, marinated white peach cream, nectarine carpaccio and lemon thyme gel ^(1, 3, 7)*
-  **PINEAPPLE STEAK** € 18
- steak di ananas cotto a bassa temperatura, sorbetto al lime e coriandolo, spugna al lime, gel al rum e chips di ananas croccante
- Low-temperature cooked pineapple steak, lime and coriander sorbet, lime sponge, rum gel and crispy pineapple chips*
-  **VEG EDEN** € 18
- tris di sorbetti: albicocca e rosmarino, lampone e peperoncino, litchi e zenzero su base di farro e amaranto caramellati ⁽¹⁾
- Trio of sorbets: apricot and rosemary, raspberry and chili, lychee and ginger on a base of caramelized spelt and amaranth ⁽¹⁾*

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente
The number next to the plate refers to the allergen present

Allergeni / Allergens

ALLEGATO II AL REG. (UE) 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine	1. Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Crustaceans
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eggs and egg-based products
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fish and fish products
5. Arachidi	5. Peanuts
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Soya and soya products
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	7. Milk and milk products (including lactose)
8. Frutta a guscio	8. Nuts
9. Sedano	9. Celery
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Mustard and mustard products
11. Semi di sesamo	11. Sesame seeds
12. Anidride solforata e solfiti	12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini	13. Lupins
14. Molluschi	14. Molluscs

Legenda / Legend



Vegano / *Vegan*



Vegetariano / *Vegetarian*



Senza glutine / *Gluten free*

Prezzi in € IVA e servizio inclusi.

*In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004/.

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

Prices in € V.A.T & service charge included.

**Based on local market availability certain products might have been frozen. Certain products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with EC regulation 853/2004/.*

Cross contamination of food allergens during the preparation cannot be completely excluded. Kindly inform us about any of your allergies or intolerances.