

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

AGNELLO € 25

violino di Magognino con cuore al lardo, insalatina di patate e senape, crostone di pane al burro ^(1, 7, 10)

Magognino-style lamb with lard heart, potato salad with mustard and a buttered bread crouton ^(1, 7, 10)



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)



CERVO € 26

in carpaccio leggermente marinato al caffè e cardamomo, misticanze amare e chips di patata dolce

Deer carpaccio lightly marinated with coffee and cardamom, mixed bitter greens and sweet potato chips



UOVO € 25

di montagna poché, croccante di funghi autunnali, fonduta al Grasso d'Alpe e tartufo nero ^(3, 7)

Mountain-style poached egg with crispy autumn mushrooms, Grasso d'Alpe fondue and black truffle ^(3, 7)

RICCIOLA € 28


in tartare, wafer di sesamo, brodo di barbabietola e lamponi con insalatina di radicchio tardivo ^(1, 4)

Amberjack tartare with sesame wafer, beetroot and raspberry broth and a salad of late red radicchio ^(1, 4)

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

 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 guancia di sanato, le sue chips e verdure scottate al sommacco ^(1, 7, 9)

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

CANNELLONE € 26

di riso venere, cavolo nero e spuma al formaggio Bettelmatt ^(1, 3, 7)

Black Venus rice cannelloni, black cabbage and Bettelmatt cheese foam ^(1, 3, 7)

RAVIOLI € 27

al nero di seppia, scorfano* e rabarbaro, zuppa di pesce liquida e crème fraîche ^(1, 3, 4, 7)

Ravioli with squid ink, scorpionfish and rhubarb, served with a liquid fish soup and crème fraîche ^(1, 3, 4, 7)*

 RISOTTO € 30




Riserva Zaccaria, piccione in lenta cottura, frutti di bosco e foie gras ⁽¹²⁾

Zaccaria Reserve risotto with slow-cooked pigeon, berries and foie gras ⁽¹²⁾

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⁾
Leek with maple syrup, fermented with cumin and burnt leek ⁽⁶⁾
-  **BRANZINO** € 40
in trancio, limone marocchino, crema di colatura di alici
e melanzane bruciate ^(4, 7)
*Sea bass fillet, Moroccan lemon, fermented anchovy sauce
and whole roasted eggplant* ^(4, 7)
- MAIALINO** € 36
in due versioni, susine umeboshi, whiskey, miele
e patate ratte al timo ^(1, 7, 9, 12)
*Suckling pig in two versions with umeboshi plums, whiskey, honey
and ratte potatoes* ^(1, 7, 9, 12)
-  **VITELLO** € 36
grigliato al rosa, variazioni di topinambur e salsa al Ghemme ^(7, 12)
Slightly grilled veal, with variations of Jerusalem artichokes and Ghemme wine sauce ^(7, 12)
-  **SALMONE** € 36
nelle foglie di verza, funghi porcini alla maggiorana e crema al melograno ^(4, 7)
*Salmon in savoy cabbage leaves with porcini mushrooms in marjoram
and pomegranate cream* ^(4, 7)

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 4 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)

 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

 BOLLE-MISÙ € 18

disco alla meringa, spugna alla castagna, mousse ai marron glacé e crema sifonata al mascarpone ^(3, 7)

Meringue disc, chestnut sponge, marron glacé mousse and mascarpone siphon cream ^(3, 7)

 TORRONCINO GLACÉ € 18

semifreddo al torrone, gelato all'amaretto di Saronno, namelaka al cioccolato fondente e crumble al cacao ^(3, 7, 8)

Torrone semifreddo, Saronno amaretto ice cream, dark chocolate namelaka and cocoa crumble ^(3, 7, 8)

  VEG EDEN € 18

tris di sorbetti: pera ed anice stellato, lampone e peperoncino, litchi e zenzero su base di farro e amaranto caramellati ⁽¹⁾

Trio of sorbets: pear and star anise, 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.