

ANTIPASTI - STARTERS

€

Caviale Tradition Calvisius e le sue garnitures 10 gr. (1, 3, 4, 7) _____ **60**

'Tradition' Calvisius caviar and its garnishes 10 gr

Caviar 'Tradition' de Calvisius et ses garnitures 10 gr.

Garnierter Calvisius 'Tradition'-Kaviar 10 gr.

Tartare di tonno rosso mediterraneo, insalatina d'alghe, maionese al wasabi _____ **32**

e chips di riso* (3, 4, 11)

Mediterranean red tuna tartare, seaweed salad, wasabi mayonnaise, and rice chips

Tartare de thon rouge méditerranéen, salade d'algues, mayonnaise au wasabi et chips de riz

Mediterrane thunfischttatar, seealgensalat, wasabi-mayonnaise und reischips

Salmone affumicato maison, crème fraîche, avocado e crumble di capperi di Pantelleria (1, 4, 7) _____ **24**

House-smoked salmon, crème fraîche, avocado, and Pantelleria caper crumble

Saumon fumé maison, crème fraîche, avocat et miettes de câpres de Pantelleria

Hausgeräucherter lachs, crème fraîche, avocado und Pantelleria-kaper-brösel

Capesante scottate, melanzane arrostate, aglio nero e grano saraceno* (1, 4, 5, 6, 8, 11, 14) _____ **39**

Seared scallops, roasted aubergines, black garlic, and buckwheat

Coquilles Saint-Jacques poêlées, aubergines rôties, ail noir et sarrasin

Gebratene jakobsmuscheln, geröstete aubergine, schwarzer knoblauch und buchweizen

Polpo verace arrostito, spuma di patate alla soia e piselli (4, 6, 7, 11, 14) _____ **28**

Roasted octopus, soy potato foam, and peas

Poulpe rôti, mousse de pommes de terre au soja et petits pois

Gerösteter oktopus, sojakartoffelschaum und erbsen

Tempura di mazzancolle e zucchine con salsa sambal agrodolce (1, 2, 3, 4, 6) _____ **30**

Deep-fried breaded mazzancolle prawns and zucchini with sweet and sour sambal sauce

'Tempura' de gambas et courgettes avec sauce sambal aigre-douce

Frittierte Mazzancolle-Garnelen und Zucchini mit süß-saurer Sambal-Sauce

Insalata d'astice blu (1, 2, 6, 10, 12) _____ **95**

Blu lobster salad

Salade de homard bleu




Blauer hummersalat

* Pesce e crostacei, serviti crudi, vengono sottoposti ad abbattimento preventivo alla temperatura di -24 °C per almeno 24 ore e, successivamente, mantenuti per almeno 24 ore alla temperatura di -18 °C, come previsto dal regolamento Europeo vigente.

* Fish and shellfish served raw, are before frozen at - 24 °C for at least 24 hours, then maintained for at least 24 hours at - 18°C, as required by E.U. legislation.

ANTIPASTI - STARTERS

€

- Mozzarella di bufala Campana Dop 250 gr. (7)**  _____ **16**
PDO buffalo mozzarella from Campania
 Mozzarella de bufflonne AOP de Campanie
 Büffel Mozzarella D.O.P. aus Kampanien
- Mozzarella di bufala con variazione di pomodoro e basilico (7)**  _____ **20**
PDO buffalo mozzarella with tomatoes and basil leaves
 Mozzarella de bufflonne AOP à la tomate et basilic
 Büffel Mozzarella D.O.P. mit Tomaten un basilikum
- Mozzarella di bufala Dop con prosciutto San Daniele 24 mesi (7)** _____ **24**
PDO buffalo mozzarella with 24-month-cured San Daniele ham
 Mozzarella de bufflonne AOP avec jambon San Daniele 24 mois
 Büffel Mozzarella D.O.P. mit San-Daniele-Schinken 24 Monate gereift
- Dripping di parmigiana di melanzane napoletana e germogli di basilico nano (1, 5, 7)**  _____ **18**
Neapolitan aubergine 'Parmigiana' with mozzarella, tomato, basil and dripping sauce
 Parmigiana d'aubergines napolitaine avec mozzarella, tomate et basilic dripping
 Neapolitanische 'Auberginen-Parmigiana' mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum dripping-Sauce
- Tartare di manzetta battuta a coltello, tuorlo d'uovo, tartufo e blu di Casa Madaio (1, 3, 7, 8)** _____ **34**
Hand-cut beef tartare, egg yolk, truffle, and 'Casa Madaio' blue cheese
 Tartare de bœuf coupé au couteau, jaune d'œuf, truffe et fromage bleu de 'Casa Madaio'
 Handgeschnittenes rindstatar, eigelb, trüffel und 'Casa Madaio' Blauschimmelkäse
- Girello di vitello sous-vide, salsa tonnata, quinoa soffiata e germogli (1, 3, 4, 7)** _____ **23**
Sous vide veal round, tuna sauce, puffed quinoa and sprouts
 Noix de veau sous-vide, sauce au thon, quinoa soufflé et graines germées
 Kalbshäfte sous-vide, Thunfischsauce, gepuffter Quinoa und Sprossen

PASTA, RISO, ZUPPE - PASTA, RICE, SOUPS €

Vellutata di aragosta con i suoi accompagnamenti (1, 2, 7) _____ **30**

Lobster cream with Basmati rice and croûtons

Volouté de Homnard avec riz Basmati et croûtons

Hummercreme mit Basmatireis und croûtons

Minestrone di verdure di stagione con crostini di pane cafone all'olio d'oliva (1)   _____ **15**

Seasonal vegetable 'Minestrone' soup with rustic bread croûtons and olive oil

Minestrone de légumes de saison avec croûtons de pain de campagne et huile d'olive

Saisonale gemüsesuppe mit rustikalen Brotcroûtons und olivenöl

Risotto Acquerello invecchiato 2 anni allo Champagne (7, 9, 12)  _____ **28**

Champagne risotto with 2 years aged Acquerello rice

Risotto au Champagne avec riz Acquerello réserve 2 ans d'âge

Champagner-Risotto mit Acquerello-Reis 2 Jahre gereift

Risotto Acquerello invecchiato 2 anni con asparagi, battuto di scampi di Mazara e Manteca di Casa Madaio (2, 7, 9, 12) _____ **32**

Risotto with 2-years aged Acquerello rice, asparagus, Mazara scampi tartare and 'Casa Madaio' Manteca cheese

Risotto avec riz Acquerello réserve 2 ans d'âge, asperges, tartare de langoustines de Mazara

et fromage Manteca de 'Casa Madaio'

Risotto mit Acquerello-Reis 2 Jahre gereift, Spargel, Mazara Scampi Tartare und Mantéca-Käse von 'Casa Madaio'

Tufoli alle vongole veraci, zucchini ed i loro fiori e bottarga di muggine (1, 4, 14) _____ **29**

Tufoli pasta with vongole clams, zucchini and their flowers and grey mullet bottarga

Tufoli pâte aux palourdes, courgettes et leurs fleurs et bottarga de mullet

Tufoli Pasta mit Vongole Muscheln, Zucchini und ihre Blüten und Meeräsche bottarga

Tagliolini di pasta all'uovo al limone e lingotto di caviale grattugiato (1, 3, 4) _____ **27**

Tagliolini egg's pasta, lemon and grated caviar ingot sauce

Tagliolini à l'œuf et au citron et pépite de caviar râpé

Tagliolini ei-pasta mit Zitronen und geriebenem kaviar-nugget

Gnocchetti freschi di patate gratinati alla sorrentina (1, 3, 7)  _____ **22**

Home-made potato dumplings au gratin with mozzarella and tomato Sorrento style

Gnocchis de pommes de terre frais gratinés avec mozzarella et tomates a la sorrentine

Gnocchi nach Sorrentiner Art, überbacken mit Mozzarella und Tomaten sauce

Vermicelli ai ricci di mare, basilico e peperone crusco (1, 4) _____ **34**

'Vermicelli' pasta with sea urchins, basil and crusco pepper

'Vermicelli' pâte aux oursins, basilic et poivron crusco

'Vermicelli' Pasta mit seeigeln, basilikum und crusco-paprika

PESCATO DEL GIORNO - CATCH OF THE DAY

€

Mercato locale - a scelta: alla griglia, bollito, all'acqua pazza (9) , al forno (1, 9) , fritto (1, 5) *

*Local market - at your choice: Grilled, boiled, poached with tomato and garlic (9), baked (1, 9), fried (1, 5)**

*Marché local - à votre choix: Grillée, poché, a la sauce des tomates (9), au four (1, 9), frite (1, 5)**

*Tagtäglich vom Fischmarkt - nach Wahl: Vom Grill, Gekocht, mit Tomatensoße (9), Vom Ofen (1, 9), Gebacken (1, 5)**

Aragosta 500 gr. (2) _____ 120

Spiny lobster

Langouste

Languste

Astice - Gamberi rossi - Scampi 500 gr. (2) _____ 70

Rock lobster - red King prawns - Scampi

Homard - Gambas rouge - Langoustines

Hummer - rote Garnelen - Kaisergranaten

Dentice - Rombo 450 gr. (7, 9, 12) _____ 48

Dentex - Turbot

Vivaneau - Turbot

Zahnbrasse - Steinbutt

Pezzogna - Fragolino - Gallinella - Scorfano 500 gr. (4) _____ 48

Pezzogna red bream - Fragolino red bream - Gurnard - Scorpion fish

Pezzogna pagre - Fragolino pagre - Grondin - Rascasse

Pezzogna rotbrasse - Fragolino Rotbrasse - Knurrhahn - Drachenkopf

Branzino - Merluzzo - Orata 500 gr. (4) _____ 42

Sea bass - Cod - Gilthead bream

Loup de mer - Morue - Dorade

Seebarsch - Dorsch - Goldbrasse

Ricciola - Tonno 250 gr. (4) _____ 35

Amberjack - Tuna

Seriola - bon

Gelbschwanzmakrele - Thunfisch

Calamari (14) _____ 35

Squid

Calamars

Kalmare

CARNE - MEAT

€

Suprema di pollo ruspante con patate e verdure croccanti _____ **21**

Grilled chicken breast with potatoes and crispy vegetables

Suprême de poulet fermière grillé avec pommes de terre et légumes croquants

Gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffeln und knusprigem Gemüse

Tomahawk di manzo galiziano alla brace, le sue salse e i suoi contorni 900 gr. (3, 5, 6, 7, 10) _____ **90**

Grilled Tomahawk steak of galician beef, its sauces, and side dishes

Tomahawk grillé de boeuf galicien, ses sauces et accompagnements

Gegrilltes Tomahawk-Steak vom galizischen Rindfleisch, seine Saucen und Beilagen

Carré d'agnello arrosto alla scottadito con salsa barbecue e patate novelle saltate al rosmarino (6, 7, 10) _____ **38**

Roasted lamb rack with bbq sauce and sautéed new potatoes with rosemary

Carré d'agneau rôti avec sauce barbecue et pommes de terre nouvelles sautées au rosmarin

Gebratener lammrücken mit bbq-sauce und geschmorten neuen kartoffeln mit rosmarin

Costoletta di vitello dorata alla moda milanese con checca (1, 3) _____ **36**

Breaded and fried veal cutlet Milanese-style garnished with checca salad

Côtes de veau panée, à la milanese accompagnée avec salade à la checca

Kalbskotelett nach Mailänder Art mit Checca gemüsesalat

'Surf & Turf' di filetto di Fassona e coda d'astice (1, 2, 10, 12) _____ **60**

Filet of Fassona beef and lobster tail 'Surf & Turf'

Filet de bœuf Fassona et queue de homard 'Surf & Turf'

Filet von Fassona-rind und langustenschwanz 'Surf & Turf'

Chateaubriand con verdure, patate al forno, salsa bernese e barbecue 700 gr. (3, 7, 5) _____ **110**

Chateaubriand with assorted vegetables, oven-baked potatoes, served with béarnaise and barbecue sauces

Chateaubriand avec légumes, pommes de terre au four, accompagnés de sauce béarnaise et barbecue

Chateaubriand mit gemischtem Gemüse, Bratkartoffeln, serviert mit Sauce béarnaise und Barbecue-Sauce

Pollo ruspante al trancio alla graticola con variazione di salse e contorni 1500 gr. circa _____ **80**

Grilled chicken 'Fermière Label Rouge' with variation of sauces and side dishes

Poulet trancé 'Fermière Label Rouge' grillé avec variantes de sauces et accompagnements

Gegrilltes Huhn 'Fermière Label Rouge' mit Variationen von Saucen und Beilagen

FRUTTA, DESSERT - FRUIT, DESSERTS €

Selezione di dolci del giorno (1, 3, 4, 6, 7, 8) _____ **12**

Daily dessert selection

Sélection de desserts du jour

Tagen Dessertauswahl

Selezione di gelati e sorbetti (1, 3, 4, 6, 7, 8) _____ **12**

Selection of ice creams and sorbets

Sélection de glaces et de sorbets

Auswahl an Eis und Sorbets

Frutta fresca di stagione _____ **12**

Seasonal fresh fruit

Fruits frais de saison

Frische saisonale Früchte

Selezione di formaggi (7) _____ **18**

Cheese selection

Sélection de fromages

Käseauswahl

MENÙ BAMBINO - MENU FOR CHILDREN _____ € 30

Antipasti - Starters

Bocconcini di bufala e prosciutto San Daniele (7)

Buffalo mozzarella with San Daniele ham
Mozzarella de bufflonne et jambon San Daniele
Büffel-Mozzarella-Häppchen und San Daniele Schinken

Chicken Nuggets con patatine fritte (1)

Chicken Nuggets with chips
Chicken Nuggets avec frites
Chicken Nuggets mit Pommes frites

Pasta - First Courses

Pennette al pomodoro e basilico (1)

Pennette pasta with tomato and basil
Pennette tomate et basilic
Penne mit Tomaten und Basilikum

Gnocchi di patate alla sorrentina (1, 7)

Sorrentine style potato gnocchi
Gnocchi de pommes de terre à la Sorrentine
Gnocchi nach Sorrentinischer Art

Pesce e Carne - Meat and Fish

Filetto di spigola ai ferri con patate bollite (4)

Grilled sea bass fillet with boiled potatoes
Filet de bar grillé avec pommes de terre à l'eau
Gegrilltes Seebarschfilet mit Salzkartoffeln

Piccata di vitello alla milanese con patatine fritte (1)

Veal paillard Milanese style with chips
Paillard de veau à la milanese et pommes frites
Kalbsfleisch Mailänder-art mit pommes frites

Dessert

Scelta di gelato artigianale (1, 3, 4, 6, 7, 8)

Choice of homemade ice creams
Choix de glaces artisanales
Auswahl an hausgemachtem Eis

Tortino al cioccolato (1, 3, 4, 7, 8)

Chocolate cake
Gâteau au chocolat
Schokoladenkuchen

INDICAZIONE ALLERGENI - LEGENDA

Gentile Ospite,

per la sua opportuna consapevolezza, circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie e intolleranze alimentari nei piatti preparati dalla nostra cucina, di seguito troverà l'elenco delle 14 categorie di allergeni catalogate secondo il regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 25 Ottobre 2014. Per Sua comodità, nel menu troverà riportati, accanto alla descrizione di ogni piatto, i numeri di riferimento alla legenda.

1. CEREALI contenenti GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
- b) maltodestrine a base di grano (1)
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola

2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

3. UOVA e prodotti a base di uova

4. PESCE e prodotti a base di pesce

- a) glicerina di pesce, utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- b) gelatina o colla di pesce, utilizzata come nella birra e nel vino

5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

6. SOIA e prodotti a base di soia

- a) olio e grasso di soia ranato (1)
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- c) oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia
- d) estere di stanolo vegetale, prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola
- b) lattitolo

8. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio etilico di origine agricola

9. SEDANO e prodotti a base di sedano

10. SENAPE e prodotti a base di senape

11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13. LUPINI e prodotti a base di semi di lupini

14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutata o dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

In caso di allergie o intolleranze il nostro Chef sarà felice di proporre preparazioni prive degli specifici allergeni.

ALLERGENIC INDICATION - Key numbers indication (legend)

Dear Guest,

for your awareness we wish to inform you about the ingredients that may cause allergies and intolerances and that may be contained in the recipes presented in our menu. Below please find the list of the 14 categories of allergens defined by the regulation UE No° 1169/2011 effective from October 25th 2014; in the following menu the key numbers next to each course indicate the presence of the matching allergen categories.

1. CEREALS containing GLUTEN

Wheat, rye, barley, oat, emmer, khorasan wheat, their derivative strains and by products, except:

- a) glucose syrup made from wheat, including dextrose (1)
- b) wheat based maltodextrin (1)
- c) glucose syrups based on barley
- d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of bio origins

2. CRUSTACEANS and products based on shellfish

3. EGGS and eggs based products

4. FISH and shell based products, except:

- a) fish gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
- b) gelatin or isinglass used as clarifying agents in beer and wine

5. PEANUTS and peanuts based products

6. SOY and soy-based products, except:

- a) refined soy bean oil and fat (1)
- b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alfa tocopherol, natural
- c) D-alfa tocopherol, natural succinate D-alfa natural soy
- d) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterolesters from soybean
- e) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean

7. MILK and dairy products (lactose included), except:

- a) milk serum used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin
- b) lactitol

8. NUTS

Almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), nuts Cashew (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin

9. CELERY and celery based products

10. MUSTARD and mustard based products

11. SESAME SEEDS and sesame seeds based products

12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

In concentration above 10mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to manufacturer's instructions

13. LUPINE and lupine based products

14. MOLLUSKS and mollusks based products

1) and derivative, in order that the transformation that has not increase the level of allergenicity

In case of allergies or intolerances our Executive Chef will be happy to offer special preparations allergens free.