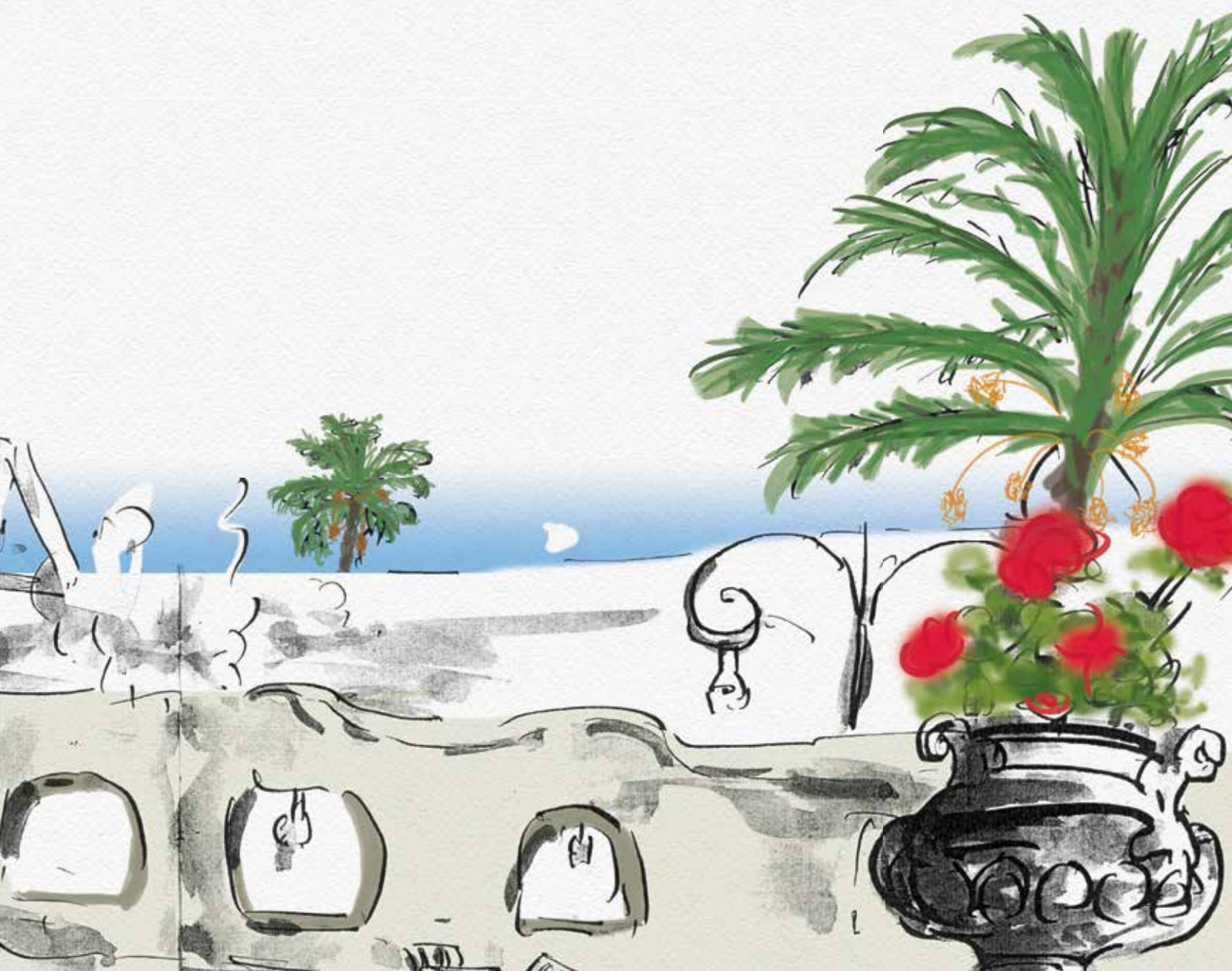


Novecento

R I S T O R A N T E





Antipasti - Hors D'Oeuvres

<i>Capesante marinate alle erbe, nocciole, amarene sciroppate e gel allo zenzero *</i> Marinated scallops with herbs, hazelnuts, black cherries in syrup and ginger gel *	€ 35,00
<i>Insalatina d'astice e chayote, spuma di avocado e Bloody Mary</i> Lobster and chayote salad with avocado mousse and Bloody Mary dressing	€ 45,00
<i>Tartare di gambero rosso e maracuja in wafer al sesamo e gelato alla rucola *</i> Red prawn tartare and passion fruit in a sesame wafer with rocket gelato *	€ 40,00
<i>Midollo di vitello, battuta di manzo, maionese all'acciuga e caviale</i> Veal bone marrow, beef tartare, anchovy mayonnaise and caviar	€ 35,00

Primi Piatti - First Courses

<i>Taglierini allo scorfano, olive taggiasche e polvere di cappero</i> Taglierini with red scorpion fish, Taggiasca olives, and caper powder	€ 35,00
<i>Spaghetti al sugo di mare</i> Spaghetti with seafood sauce	€ 35,00
<i>Tortello di baccalà mantecato su salsa alla caponata di melanzane</i> Creamed cod tortelli on an eggplant caponata sauce	€ 30,00
<i>Risotto allo zafferano, crudo di gambero, gel al limone bruciato e cremoso all'ortica *</i> Saffron risotto with raw prawns, charred lemon gel, and creamy nettle sauce *	€ 40,00
<i>Vellutata pere e sedano rapa con caprino cremoso</i> Pear and celeriac cream soup with creamy goat cheese	€ 25,00



Secondi Piatti di Pesce - Fish Main Courses

<i>Pesce spada in olio cottura aromatica su crema di lattuga e spuma al pane grigliato</i>	€ 40,00
Slow-cooked swordfish in aromatic oil on a cream of lettuce and grilled bread mousse	
<i>Millefoglie di rombo e asparagi con meringa al pomodoro</i>	€ 45,00
Turbot and asparagus mille-feuille with tomato meringue	
<i>Trancio di moro oceanico alla senape antica, fondo di vitello e baciocca di patate e porri</i>	€ 45,00
Chilean sea bass loin with whole-grain mustard, veal jus, and "baciocca" (traditional potato and leek tart).	
<i>Il pesce fresco secondo mercato con salsa alle erbe della Riviera (400 gr)</i>	€ 40,00
Fish of the day with Riviera herbs sauce (400 gr)	
<i>Grigliata Imperiale di pesce e crostacei (minimo 2 persone) *</i>	€ 100,00
Imperial grilled fish and shellfish platter (minimum 2 people) *	

Secondi Piatti di Carne - Meat Main Courses

<i>Pancia di maialino sous vide con mais, budino di patate al rosmarino e jus al sidro e Calvados</i>	€ 35,00
Sous-vide suckling pig belly with corn, rosemary potato pudding, and Cider and Calvados jus	
<i>Lombetto di agnello in crosta ai frutti rossi su crema di cavolfiore tostato</i>	€ 45,00
Lamb loin in a red fruit crust on toasted cauliflower cream	
<i>Mignon di manzo, patate dolci, cavolo nero e salsa al cioccolato fondente</i>	€ 40,00
Beef mignon with sweet potatoes, Tuscan kale, and dark chocolate sauce	
<i>Chateaubriand in gratella e verdure grigliate con zabaglione Bernaise (2 persone)</i>	€ 90,00
Grilled chateaubriand and seasonal vegetables with Bernaise zabaglione (2 persons)	

La preparazione al tavolo - Prepared at your table

<i>Code di gambero fiammeggiate all'Armagnac con riso Basmati al vapore *</i>	€ 60,00
Armagnac- flambeed prawn tails, served with steamed Basmati rice *	



Le Proposte della Tradizione Regionale

Suggestions from Regional Tradition

<i>Sauté di cozze alla marinara servito con pane agliato</i>	€ 30,00
Sautéed mussels "alla Marinara" served with garlic bread	
<i>Cappon magro dell'Imperiale</i>	€ 35,00
Capon Imperiale style	
<i>Pansoti in salsa di noci</i>	€ 30,00
Herbs filled ravioli in walnuts sauce	
<i>Trofie al pesto con patate e fagiolini</i>	€ 30,00
Trofie with pesto sauce, potatoes and French beans	

Né Carne né Pesce – Neither Meat nor Fish

<i>Uovo poché su broccoli, spuma di pecorino e tartufo nero</i>	€ 30,00
Poached egg on broccoli with pecorino mousse and black truffle	
<i>Gnocchi di pastinaca su crema di porro, mandorle e verbena</i>	€ 30,00
Parsnip gnocchi on leek cream, almonds and vervain	
<i>Scaloppa di sedano rapa in salsa teriyaki e croccantezza di verdure</i>	€ 30,00
Celeriac scallop in teriyaki sauce with crunchy seasonal vegetables	



I Dolci del Pasticciere – Desserts from the Patisserie

<i>Calypso: Bavarese al caffè con caramello e crumble</i>	€ 25,00
Calypso: Coffee Bavarese with caramel and crumble	
<i>La nostra crostatina: con crema e gelato alla frolla</i>	€ 25,00
Our signature tartlet: with custard and short crust pastry gelato	
<i>Semifreddo al cioccolato e frutto della passione</i>	€ 25,00
Chocolate and passion fruit Semifreddo	
<i>Sablé agrumato e lemon curd</i>	€ 25,00
Citrus Sablé and lemon curd	
<i>Frutta e verdura marinata con germogli e tè verde</i>	€ 25,00
Marinated Fruit and Vegetables with sprouts and green tea	

Oppure – Or

<i>Il nostro Tiramisù</i>	€ 25,00
Tiramisù Imperiale style	
<i>La coppa di gelato</i>	€ 20,00
Ice cream	
<i>La tagliata di frutta</i>	€ 20,00
Sliced fresh fruit	
<i>Crêpes Suzette fiammeggiate al tavolo con gelato alla vaniglia</i>	€ 35,00
Flambé crêpes Suzette with vanilla ice-cream	

Formaggi - Cheese

<i>Selezione di formaggi italiani</i>	€ 30,00
Italian cheese selection	

Vini da dessert – Sweet wines (al bicchiere – by the glass)

<i>Moscato d'Asti Prunotto</i>	€ 15,00
<i>Vinsanto</i>	€ 18,00



A garanzia della migliore qualità per la preparazione dei nostri piatti, utilizziamo prodotti freschi la cui presenza è soggetta alla disponibilità del mercato locale.

Due to the use of fresh ingredients for our recipes, we do apologize in case of different proposal subject to local market availability

ALLERGENI

(ma qualcuno ci deve prestare attenzione)

SE SOFFRI DI ALLERGIE O DI INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

**GLUTINE - CROSTACEI - UOVA - PESCE - ARACHIDI - SOIA - LATTE -
FRUTTA A GUSCIO - SEDANO - SENAPE - SEMI DI SESAMO -
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - LUPINI - MOLLUSCHI**

e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o a buffet.

ALLERGEN - IS NOT POISON

(but somebody has to pay attention to it)

IF YOU SUFFER FROM ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES REPORT IT TO OUR STAFF THAT WILL PUT YOU IN A POSITION TO AVOID ALL FOOD CONTAINING PRODUCTS TO WHICH YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT.

Anyhow be aware that all food and beverages offered in this venue are produced in laboratories and dispensed in places where products containing the following allergens are served:

**GLUTEN - CRUSTACEANS - EGGS - FISH - PEANUTS - SOY - MILK
NUTS - CELERY - MUSTARD - SESAME SEEDS - SULPHUR DIOXIDE
LUPINES - MOLLUSCS**

And that it is not possible to rule out a cross contamination especially in case of self service or buffet.

Chef: Paolo Modena - Maître d'Hôtel: Mauro Tazzara

*Ingredienti surgelati: scampi, gamberi, baccala - *Frozen ingredients: langoustines, prawns, salted cod
Il pesce servito crudo è stato sottoposto a bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni di legge in materia di sicurezza alimentare - *In accordance with food safety, raw fish can be served only after a freezing process for killing parasites*
Iva e servizio inclusi - *Service and VAT included*

Si prega d'informare il personale su eventuali intolleranze o allergie alimentari - kindly inform our staff of any intolerances or allergies