

Novecento

R I S T O R A N T E





Antipasti - Hors D'Oeuvres

*Capesante scottate al finocchietto, chorizo e limone candito, spuma al peperone arrostito ** € 35,00

Wild fennel seared scallops, chorizo and candied lemon, roasted pepper mousse *

Astice con crema di mango e curcuma, feta ed estratto di cetriolo al coriandolo e menta € 45,00

Lobster with mango and turmeric sauce, feta and cucumber essence with coriander and mint

*Tacos di ceci con gambero rosso, frutta esotica, cipolla rossa in agrodolce e salsa di mozzarella e cocco ** € 40,00

Chickpea tacos with red prawn, exotic fruits, sweet and sour red onion with mozzarella and coconut sauce *

Midollo di vitello, battuta di manzo, maionese all'acciuga e caviale € 35,00

Veal bone marrow, beef tartare, anchovy and caviar mayonnaise

Primi Piatti - First Courses

*Tagliolini al burro di bufala affumicato, ricci di mare e limone nero ** € 35,00

Smoked buffalo butter noodles, sea urchins and black lemon *

*Ravioli di patate, pecorino e menta su ragoût di polpo al Vermentino ** € 30,00

Ravioli stuffed with potatoes, pecorino and mint, on Vermentino wine octopus' sauce *

*Risotto alle erbe di campo, crudo e cotto di mare con aria agli agrumi ** € 40,00

Risotto with aromatic herbs, raw and cooked sea fish with citrus mousse *

Vellutata di fave e piselli con carciofi croccanti e crumble al gorgonzola € 25,00

Pureed fava beans and peas soup with crunchy artichokes and Gorgonzola crumble

Spaghetti con sugo ai frutti di mare € 35,00

Spaghetti with seafood sauce



Secondi Piatti di Pesce - Fish Main Courses

<i>Bianco di rombo in consistenza di asparagi e salsa alla "prescinseua"</i> Turbot fillet with asparagus and "prescinseua" cheese sauce	€ 45,00
<i>Baccalà in panatura croccante all'aglio, olio e peperoncino su salsa al datterino giallo *</i> Crunchy garlic breading salt cod, with oil and chili pepper on yellow cherry tomato sauce *	€ 45,00
<i>Trancio di ombrina, crema di patate arrostate, polvere di olive taggiasche e salsa al Vermentino ligure</i> Sea bream fillet, roasted potatoes puree, "taggiasche" olives powder and Vermentino wine sauce	€ 40,00
<i>Il pesce fresco secondo mercato con salsa alle erbe della Riviera (400 gr)</i> Fish of the day with Riviera herbs sauce (400 gr)	€ 40,00
<i>Grigliata Imperiale di pesce e crostacei (minimo 2 persone) *</i> Imperiale fish and shellfish grill (minimum 2 people) *	€ 100,00

Secondi Piatti di Carne - Meat Main Courses

<i>Petto d'anatra speziato tandoori, scarola e scampi</i> Tandoori spicy duck breast, Batavian endive and prawns	€ 35,00
<i>Lombetto di agnello in crosta di erba cipollina e nocciole, sedano rapa e perle allo yogurt</i> Loin of lamb in chives and hazelnut crust, celery root and yogurt drop	€ 45,00
<i>Mignon di manzo, crema di carote al vermouth, spugna al cioccolato fondente e salsa Rossini</i> Beef mignon, carrots cream with vermouth, black chocolate sponge and Rossini sauce	€ 40,00
<i>Chateaubriand in gratella e verdure grigliate con zabaglione Bernaise (2 persone)</i> Grilled chateaubriand and vegetables with Bernaise zabaglione (2 persons)	€ 90,00

La preparazione al tavolo - Prepared at your table

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



Le Proposte della Tradizione Regionale
Suggestions from Regional Tradition

<i>Sauté di cozze alla marinara servito con pane agliato</i>	€ 30,00
Mussels sauteed marinara style with garlic flavored 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 marinato al cacao su asparagi, patata americana, lampone e aceto balsamico</i>	€ 30,00
Cocoa marinated egg, sweet potato, raspberry and balsamic vinegar	
<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
Celery root escalope in teriyaki sauce and crunchy vegetables	



I Dolci del Pasticciere – Desserts from the Patisserie

<i>I tre cioccolati con morbido al cacao e caramello</i>	€ 25,00
Soft three chocolate with cocoa and caramel sponge	
<i>La namelaka latte e menta, frutto della passione e lampone</i>	€ 25,00
Milk and mint namelaka, passion fruit and raspberry	
<i>Bavarese allo zafferano con gelatina di camomilla e crumble al timo limonato</i>	€ 25,00
Saffron Bavarese with chamomile and lemonade thyme crumble	
<i>Semifreddo cocco e mango con croccante al sale</i>	€ 25,00
Coconut and mango semifreddo with salted brittle	
<i>Orto fresco con verdure marinate e gelato al lampone e rapa rossa</i>	€ 25,00
Fresh garden with vegetables marinated in raspberry and red turnip ice cream	

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 SAPRÀ 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