

Relais Le Jardin
RESTAURANT

Executive Chef
Sandro Baldini

Disponibile dal martedì al sabato dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 19:00 alle 22:00
Available from Tuesday to Saturday from 12am to 14pm and from 7pm to 10pm

Antipasti – Starters

| | |
|--|----|
| Sgombro marinato all'agro su panzanella croccante <i>Sour-marinated mackerel on crispy panzanella</i> | 18 |
| Baccalà mantecato con zucchine "alla scapece" e panelle di ceci <i>Creamed cod with scapece zucchini and chickpeas fritters</i> | 18 |
| Pappa al pomodoro tradizionale con straciatella di bufala <i>Traditional "Pappa al pomodoro" with buffalo straciatella</i> | 16 |
| Tartare di bisonte aromatizzata ai capperi, senape di Digione ed erba cipollina con passato di avocado <i>Bison tartare with capers, Dijon mustard in grains, chives and avocado purée.</i> | 20 |

Primi piatti – First courses

| | |
|--|----|
| Gazpacho verde con filangè di verdure e carpaccio di salmone affumicato in casa <i>Green gazpacho with vegetables and homemade smoked salmon carpaccio</i> | 18 |
| Spaghettoni aglio olio e peperoncino con friggirelli e crudité di gamberi <i>Garlic, oil and chilli pepper flakes spaghetti with friggirelli and prawns crudité</i> | 22 |
| Tortelli ripieni di parmigiana di melanzane con pesto di basilico e mandorle <i>Tortelli stuffed with eggplant parmigiana with basil and almond pesto</i> | 20 |
| Pici al ragù di carni bianche al finocchietto selvatico con pomodori confit e buccia di limone <i>Pici in white meat and wild fennel ragout with confit tomatoes and lemon peel</i> | 22 |

Secondi piatti – Main courses

| | |
|---|-------|
| Filetto di branzino al cartoccio con frutti di mare e verdure in guazzetto <i>Foil-baked sea bass fillet with seafood and stewed vegetables</i> | 26 |
| Rombo chiodato arrosto con verdure grigliate e patate alla fornaia <i>Baked turbot with grilled vegetables and potatoes</i> | 35 pp |
| Tempura di verdure con salsa allo yogurt e curcuma <i>Vegetables tempura with yogurt and turmeric sauce</i> | 24 |
| Costolette di agnello alle erbe con caponata di melanzane e taccole <i>Herb lamb chops with eggplant caponata and jackdaws</i> | 26 |
| Bistecca alla fiorentina con contorni di stagione (minimo 1,2 kg secondo disponibilità) <i>Florentine steak and seasonal sides (1,2 kg minimum, upon availability)</i> | 8/hg |

Dolci - Dessert

| | |
|--|----|
| Passato di melone ghiacciato con gelato alla vaniglia e mandorle tostate <i>Iced melon purée with vanilla ice cream and toasted almonds</i> | 16 |
| Mousse al cioccolato bianco con coulis al frutto della passione e croccantino all'arancia <i>White chocolate mousse with passion fruit coulis and crispy orange wafer</i> | 18 |
| Semifreddo al lime e basilico con fragole marinate <i>Lime and basil semifreddo with marinated strawberries</i> | 16 |
| Crostatina tiepida di ricotta con ragù di frutti di bosco e salsa inglese <i>Ricotta, English custard and wild berries ragout</i> | 16 |

Rivolgersi al nostro personale per consultare il libro delle ricette
con ingredienti e allergeni

*Please ask our Staff for the recipe book
with ingredients and allergens*