****

******

**LA CARNE**

Abbacchio

Roast-beef di Wagyu con salsa Bearnaise

Carrè di vitello alle erbette

Pollo ruspante e patate al forno

Cosciotto di maialino arrosto,

purè di sedano rapa e topinambur

Milanesine di petto di tacchino

Serviti con salse in accompagnamento

**PASTE E ZUPPE**

Cappelletti in brodo di carne

Tagliolini cacio, pepe e gamberi

Tortelli di spigola e carciofi,

tartufo nero pregiato

Lasagnette al ragù tradizionale

**LIVE COOKING**

Risotto con zucca e zenzero (V)

“Più che un semplice pasto, il Pranzo della Domenica è un'occasione per amici e parenti per riunirsi e godere di buona compagnia e ottimi piatti pieni di gusto.

Le Jardin de Russie prosegue questa tradizione con un ampio e stuzzicante menu servito la domenica in un ambiente rilassato e conviviale.” Euro 75,00

**PESCE**

Branzino alla griglia, salsa salmoriglio

Ricciola in guazzetto con bietolina

Rombo con patate e rosmarino

**LE DELIZIE DEL PASTICCERE**

Direttamente al vostro tavolo una degustazione di dolci fatti in casa

**VERDURE (V)**

Cicorietta, aglio olio e peperoncino

Bietolina ripassata

Patate novelle al forno

Crema di patate all’olio extra vergine d’oliva

**SELEZIONE DI CRUDI DI PESCE**

Tartare di tonno, salsa pantesca

Gamberi rossi, avocado e nocciole

Ostriche

**FORMAGGI FRESCHI E**

**STAGIONATI**

(E’ disponibile una scelta di piatti per particolari esigenze alimentari ed un menu, fornito dal personale in servizio,

con il dettaglio di tutti gli allergenti presenti nella nostra proposta come da Reg. UE 1169/2011.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido come da Reg. CE 853/40)

Servizio ed IVA compresi nel prezzo.

***Il nostro Team sarà inoltre lieto di servire le seguenti proposte a vostra scelta***

**INIZIAMO IL PRANZO CON LA NOSTRA SELEZIONE DI ANTIPASTI CALDI E FREDDI SERVITI AL VOSTRO TAVOLO**

**IL PRANZO DELLA DOMENICA**



**FRESH AND SEASONED CHEESES**

**MEAT**

Milk-fed Lamb

Wagyu Roast-beef with Bearnaise sauce

Veal loin and herbs

Farm yard chicken and roasted potatoes

Suckling pig thigh, celeriac cream

and Jerusalem artichokes

Turkey breast Milanese

Served with sauces

**FISH**

Grilled sea bass with oil, lemon, garlic,

parsley and oregan

Amberjack Mediterranean style with Swiss chard

Turbot with potatoes and rosemary

**PASTA AND SOUP**

Cappelletti in meat stock

Tagliolini Cacio e Pepe and prawns

Tortelli stuffed with sea bass and artichokes,

black truffle

Lasagna Bolognese

**LIVE COOKING**

Risotto with pumpkin and ginger (V)

**VEGETABLES (V)**

Chicory, garlic, olive oil and chili pepper

Sautéed Swiss chard

Oven baked potatoes

Extra Virgin olive oil mashed potatoes

**DESSERTS**

Chef’s homemade dessert selection

served at your table

**RAW FISH SELECTION**

Tartare of tuna, Pantelleria style sauce

Red prawns, avocado and hazelnuts

Oysters

“More than just a meal in Italy, the “Sunday Lunch” is a chance for friends and family to gather and enjoy good company and great dishes bursting with flavour. Partake of this time-honored tradition at Le Jardin de Russie with a broad and varied menu of classic cuisine including starters, first courses, mains and desserts, served every Sunday in laid-back, convivial style.” Euro 75,00

.”

(We are pleased to welcome any other special dietary requirement. A detailed menu provided by our staff with

all allergens included in our recipes is available on request as designated by EU Reg. 1169/2011.

We can’t guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages

The raw fish here served is subjected to blast chilling - EC Reg. 853/40)

Service and VAT included.

***Our Team will also be pleased to serve your choice the proposal below***

**LETS START THE LUNCH WITH OUR HOT AND COLD SELECTION OF APPETIZERS SERVED AT YOUR TABLE**

**SUNDAY LUNCH**