

LE JARDIN DE RUSSIE

LE FOCACCINE DI FULVIO PIERANGELINI

Pomodoro, mozzarella e basilico, misticanza (V) € 16

Porcini, tartufo nero e formaggio (V) € 22

Scampi, zucchine e ricotta, verdure croccanti € 24

PRIMI PIATTI E ZUPPE

Crema di zucca e zenzero (V) € 18

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico (V) € 25

Ravioli cacio e pepe (V) € 28

Tagliolini con calamari, zucchine,
menta e pecorino € 28

Linguine alle vongole € 28

Risotto con funghi porcini ed erbe € 30

PESCI E CROSTACEI

Spigola sulla pietra di sale rosa dell'Himalaya € 42

Sogliola dorata, salsa profumata al limone € 44

Grigliata mista di pesce, crostacei e calamari,
patatine "Stravinskij" € 42

Frittura di totanetti, gamberi e verdure
con salsa agrodolce € 40

San Pietro con carciofi saltati e crema di patate
all'olio extra vergine di oliva € 40

Astice grigliato alle erbe,
verdure alla Catalana € 45

ANTIPASTI

Misticanza "Le Jardin" (V) € 18

Parmigiana di zucchine,
pomodorette e stracciatella (V) € 20

Tegame di porcini alle erbe (V) € 24

Crudo di ricciola, salsa pantesca € 30

Gamberi rossi al vapore, finocchi con salsa
all'arancia € 32

"La nostra insalata di mare" € 32

Tartare di bovino Fassona,
salsa leggera alla senape € 28

VERDURE (V)

Verdure miste alla griglia € 15

Cicoria, aglio, olio e peperoncino € 10

Legumi in umido € 10

Crema di patate all'olio extra vergine di oliva € 10

CARNI

Tagliata di manzo "Wagyu" con verdure
marinate e grigliate, salsa tartara € 44

Galletto arrosto al profumo di
zenzero e lime € 34

Costolette di agnello "scottadito" con macco di
fave e cicoria € 40

Milanesine di vitello
con riso al salto e fagiolini € 40

**"TUTTI I PIATTI DI CARNE SONO ACCOMPAGNATI
DALLA NOSTRA CREMA DI PATATE ALL'OLIO EXTRA
VERGINE D'OLIVA"**

(I piatti vegetariani sono contrassegnati dalla V. E' disponibile una scelta di piatti per particolari esigenze alimentari ed un menu, fornito dal personale in servizio, con il dettaglio di tutti gli allergeni presenti nella nostra proposta, come richiesto dal 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 853/04)

Servizio ed IVA compresi nel prezzo.

LE FOCACCINE BY FULVIO PIERANGELINI

Classic focaccia bread made with light organic flours

Focaccina tomato, mozzarella and basil,
mixed salad (V) € 16

Focaccina Porcini mushrooms, cheese
and black truffle (V) € 22

Focaccina langoustines, zucchini and ricotta
cheese, crispy vegetables € 24

PASTA, RISOTTO AND SOUP

Pumpkin and ginger cream (V) € 18

Spaghetti pomodoro e basilico (V) € 25

Ravioli cacio e pepe (V) € 28

Tagliolini with calamari, zucchini,
mint and pecorino cheese € 28

Linguine with clams € 28

Risotto with Porcini mushrooms and herbs € 30

FISH AND SHELLFISH

Sea bass grilled on Himalayan pink salt € 42

Lemon scented pan-fried sole € 44

Mixed grill of fish, crustaceans and calamari,
patatine "Stravinskij" € 42

Deep fried squids, prawns and vegetables
with sweet and sour sauce € 40

John Dory with artichokes and extra virgin olive
oil mashed potatoes € 40

Lobster with herbs, Catalana style vegetables € 45

STARTERS

Mixed salad Le Jardin (V) € 18

Zucchini Parmigiana, cherry tomatoes
and stracciatella cream cheese (V) € 20

Pan-fried Porcini mushrooms with herbs (V) € 24

"Crudo" of amberjack, Pantelleria style sauce € 30

Steamed red prawns, fennel with orange sauce € 32

"Our seafood salad" € 32

Fassona beef tartare and light mustard sauce € 28

VEGETABLES (V)

Mixed grilled vegetables € 15

Chicory, garlic, olive oil and chili peppers € 10

Organic chickpeas and beans € 10

Extra virgin olive oil mashed potatoes € 10

MEAT

"Wagyu" beef sirloin with marinated and grilled
vegetables, tartare sauce € 44

Grilled cockerel ginger and lime € 34

Rack of lamb "scottadito" with mashed broad
beans and chicory € 40

Veal Milanese, rice tart and French beans € 40

*"ALL OUR MEAT MAIN COURSES ARE SERVED WITH
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MASHED POTATOES"*

(V= Vegetarian. 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. 853/04)

Service and VAT included.