****

******

**PASTE E ZUPPE**

Crema di verdure dell’orto con fiocchetti

di ricotta (V)

Paccheri al pomodoro “sciuè-sciuè” (V)

Ravioli di zucca, burro e parmigiano (V)

Fettuccine di castagne con ragù di cinghiale

Linguine alla marinara

**LIVE COOKING**

Risotto al radicchio e melograno (V)

**LA CARNE**

Costolette d’agnello alla “scottadito”

Polpette al pomodoro fresco e basilico

Tagliata di Wagyu

Pollo ruspante arrosto

Tacchino farcito con salsa al

tartufo nero

Cosciotto di maialino in porchetta

Serviti con salse in accompagnamento

**FORMAGGI FRESCHI E**

**STAGIONATI**

**PESCE**

Branzino alla griglia, salsa salmoriglio

Rombo al forno con patate

Grigliata mista di pesce

**VERDURE (V)**

Cicoria, aglio e olio

Bietolina ripassata

Fagiolini misti

Crema di patate all’olio extra vergine d’oliva

Patate novelle al rosmarino

**LE DELIZIE DEL PASTICCERE**

Direttamente al vostro tavolo una degustazione di dolci fatti in casa

**SELEZIONE DI CRUDI DI PESCE**

Tartare di ricciola, salsa pantesca

Balik di salmone

Ostriche

(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**

“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 ogni domenica in un ambiente rilassato e conviviale.” Euro 75,00

**IL PRANZO DELLA DOMENICA**



**PASTA AND SOUP**

Market vegetables cream, Ricotta cheese (V) Paccheri pasta with tomato “sciuè-sciuè” (V)

Pumpkin ravioli, butter and

Parmesan cheese (V)

Chestnut tagliatelle with boar ragout

Linguine with seafood

**LIVE COOKING**

Risotto red chicory and pomegranate (V)

**FRESH AND SEASONED CHEESES**

**MEAT**

Rack of lamb “scottadito”

Classic meatballs in tomato sauce

Sliced Wagyu beef

Roasted farm yard chicken

Stuffed turkey with black truffle sauce

Suckling pig thigh

Served with sauces

**FISH**

Grilled sea bass with oil, lemon, garlic, parsley and oregan

Oven baked turbot with potatoes

Mixed grill of fish

**RAW FISH SELECTION**

Tartare of amberjack, Pantelleria style sauce

“Balik” of salmon

Oysters

**VEGETABLES (V)**

Chicory, garlic and oil

Sautéed Swiss chard

Mixed beans

Extra Virgin olive oil mashed potatoes

Potatoes rosemary scented

**DESSERTS**

Chef’s homemade dessert selection served at your table

(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**

“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 each Sunday in laid-back, convivial style.” Euro 75,00

.”

**SUNDAY LUNCH**