

I FREDDI - COLD STARTERS

INSALATA CON CARPACCIO DI BIETOLE, RELISH DI POMODORO & CAPRINO

green salad, red beets carpaccio, candied walnuts, tomato relish, goat cheese, balsamic-mustard dressing

12

.....

INSALATA CON FUNGHI & PATATE

shitake mushrooms, fingerling potatoes, chive cream, frisee salad, black truffle flakes

14

.....

TIAN DI GUACAMOLE, POMODORI CONFIT & POLPA DI GRANCHIO

guacamole tian, crabmeat, tomato confit, roasted lime dressing

16

I CALDI - HOT STARTERS

PORTOBELLO IN SALSA DI SCALOGNO

grilled portobello mushroom, mascarpone flavoured polenta, caramelized shallot sauce, parmesan flakes

15

.....

TEMPURA DI CALAMARI CON GAZPACHO & SALVIA FRITTA

calamari tempura, mildly spiced gazpacho, cilantro oil, tempura sage

16

.....

PICCOLA COSTOLETTA DI CERVO AL CIOCCOLATO

pan roasted venison chop, herb flavoured risotto cake, petit arugula salad, dark chocolate & juniper berries reduction

18

LE ZUPPE - SOUP

ZUPPA DI ARAGOSTA CON MANGO & BASILICO

lobster bisque, fresh mango, basil

18

.....

CREMA DI FUNGHI CON SPUMA ALLO ZAFFERANO

cream of mushroom, saffron foam

12

PASTE & RISOTTI

RISOTTO CON SEDANO BIANCO, PECORINO & SORBETTO DI PERA

carnaroli rice, white celery, tuscan pecorino cheese, homemade pear sorbet

20

.....

RISOTTO CON ZAFFERANO, LIMONE, MIDOLLO & BRASATO DI PUNTA DI BUE

carnaroli rice, sicilian saffron, lemon zest, bone marrow cream, oven braised beef short rib

24

.....

LINGUINE CON GAMBERI, AGLIO, OLIO, PEPERONI & PANURE

linguini pasta, shrimp, garlic, extra virgin olive oil, roasted bell peppers, mildly spiced panure

22

.....

RAVIOLI DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA

homemade ravioli, eggplant mozzarella mousse, light tomato concasse

22

.....

ORECCHIETTE CON VERDURE ALLA GRIGLIA, PESTO & PROVOLONE

orecchiette pasta, grilled vegetables, basil pesto, provolone brule'

20

IL PESCE - FISH

FILETTO DI PESCE SPADA CON POLENTA ALLE ERBE & PESTO DI OLIVE

grilled mediterranean swordfish medallions, black olive tapenade, herb flavoured grilled polenta, tomato confit

26

.....

BRANZINO CON SEDANO RAPA & SALSA DI ARAGOSTA

pan roasted chilean sea bass, celeriac-potato mash, lobster bisque reduction, crispy leeks

28

.....

NAPOLEONE CON FILETTO DI ROMBO, RAGU DI FUNGHI & CASTAGNE

pan roasted atlantic turbot fillet napoleon, champignon-chestnut ragout, apple flavoured braised savoy cabbage, seared foie gras

30

.....

TONNO IN CROSTA DI MANDORLE & SALSA ALLO ZENZERO

pan seared saku tuna, almond crust, vegetarian cous cous, ginger nage

27

LA CARNE - MEATS

MEDAGLIONI DI FILETTO DI BUE CON PORCINI & TARTUFO NERO

pan roasted beef tenderloin medallions, porcini & port wine glaze, braised belgian endive, truffle flavoured potato gnocchi

29

.....

PETTO DI POLLO CON MOUSSE ALL'AGLIO & GRATIN DI MACCHERONI

oven roasted breaded chicken breast, sweet garlic mousse, macaroni gratin, caramelized pearl onions, natural jus

24

.....

TIMBALLO DI AGNELLO CON MIELE & INSALATA DI PAPAYA

braised colorado lamb shank timbale, sautéed peppers, potato flambé, papaya-mint salad

29

.....

COSTOLETTA DI VITELLO CON PROSCIUTTO DI PARMA & EMMENTHAL

pan roasted veal chop, parma ham, emmenthal cheese, pont neuf potatoes, sautéed broccoli rabe

29

I DOLCI - DESSERT

TORTINO DI CIOCCOLATO CON GELATO AL MANGO

dark chocolate tortino, homemade mango ice cream

12

.....

FRAGOLE GRATINATE

fresh strawberry-vanilla gratin, strawberry coulis, tahitian vanilla ice cream

10

.....

TIRAMISU CON CANTUCCI

tiramisù with tuscan cantucci

8

.....

ASSORTIMENTO DI SORBETTI

variety of homemade sorbets

10

Accanto

■ an exceptional experience engaging all the senses