

MENU' AUTUNNALE 2017

RISTORANTE L'ORANGERIE

Dal 9 ottobre | From October 9th



Orario di apertura: 19:30-22:30

Info & prenotazioni: (+39) 331. 70. 30. 116

Menù degustazione la caccia “il cervo in 3 servizi”

Tasting menu “The Deers”

Carpaccio di cervo, formaggio fresco, abete e mirtillo ghiacciato.

Deer carpaccio, fresh cheese, fir and frozen blueberry

**

Pappardelle di patate al sugo di cervo, pomodorini e gocce di pesto.

Potato Pappardelle with deer ragout, cherry tomatoes and pesto.

**

Costoletta di cervo, variazione di zucca, olio di senape e gel di erbe selvatiche bosco.

Deer cutlet with pumpkin variation, mustard oil and wild herb jelly

**

Bosco

The forest

€ 100,00 bevande escluse

Menù degustazione “il lago e dintorni”

Tasting menu “the Lake and surroundings”

Cappesante marinate, missoltino, riccio di mare e essenza di olivello spinoso.

Marinated scallops, Missoltino fish, sea urchins and wild olive essence.

**

Risotto camaroli (sel. Cornacchia) mantecato ai cardi, limone e tartufo bianco di Acqualagna.

Risotto with chards, lemon and white truffle.

**

Bucatino di lago fatto a mano, pesto di missoltino e pomodorini cotti a legna.

Handmade Bucatino with Missoltino fish and confit cherry tomatoes.

**

Agone rosolato in padella al pepe lungo di Java, fragole verdi, cavolo lacustre e patate novelle.

Agone fish sautéed with Java long pepper, green strawberries, cabbage and new potatoes.

**

Pera, cialda croccante, spuma di ricotta e gelato di castagne.

Pear with crispy wafer, Ricotta mousse and chestnut ice cream.

€ 110,00 bevande escluse

Menù degustazione “Casta Diva”

Tasting menu “Casta Diva”

Lingua di vitello, scorzonera e salsa di acciughe del cantabrico.

Veal tongue, radish and anchovies sauce.

**

Scampi, burrata, e profumi di mare.

Sea scented scampi with Burrata cheese.

**

Risotto carnaroli (sel. Cornacchia) mantecato ai cardi, limone e tartufo bianco di Acqualagna.

Risotto with chards, lemon and white truffle.

**

Tortelli di ossobuco alla milanese.

Tortelli with veal marrowbone Milanese style.

**

Agnello, rape bianche, purea di sedano di Verona, salicornia e mandarino ghiacciato.

Lamb with white turnip, celery purée, sea asparagus and frozen tangerine.

**

Morbido al cioccolato, uva fragola e liquirizia.

Chocolate, strawberry grape and liquorices.

€ 130,00 bevande escluse

Antipasti

Starters

Lingua di vitello, scorzonera e salsa di acciughe del cantabrico € 32,00

Veal tongue, radish and anchovies sauce

**

Terrina di coda di bue alla vaccinara, birra, mela e carciofo di Gerusalemme € 32,00

Oxtail terrine with tomato and celery, beer, apple and Jerusalem artichoke

**

Calamaro in binco e nero, il suo 5/4, polvere di lattuga di mare e purea di cipolle caramellate

Black and white squid, sea lettuce powder and caramelized onion purée

€ 32,00

**

Cappesante marinate, missoltino, riccio di mare e essenza di olivello spinoso € 35,00

Marinated scallops, Missoltino fish, sea urchins and wild olive essence

**

Scampi, burrata, e profumi di mare € 45,00

Sea scented scampi with Burrata cheese

Le zuppe

Soups

Zuppa di orzo, fagioli e caffè € 20,00

Barley soup with beans and coffee

**

Zuppa di funghi di Borgo Taro, sarde di lago, pane al peperoncino e erbe selvatiche al ginepro

Mushroom soup, lake sardines, bread flavored with chili pepper and juniper

€ 28,00

Primi piatti

First Dishes

Spaghetto alla puttanesca € 28,00

Spaghetti Puttanesca – tomato sauce, olives, capers and anchovies

**

Tortelli di ossobuco alla milanese € 30,00

Tortelli with veal marrowbone Milanese style

**

Rigatoni fatti a mano con pesci e crostacei nella sua salsa € 35,00

Handmade Rigatoni with fish and shellfish

**

Risotto carnaroli (sel. Cornacchia) mantecato ai cardi, limone e tartufo bianco di Acqualagna € 35,00

Risotto with chards, lemon and white truffle

**

Bucatino di lago fatto a mano, pesto di missoltino e pomodorini cotti a legna € 32,00

Handmade Bucatino with Missoltino fish and confit cherry tomatoes

Secondi piatti

Main Courses

Agnello, rape bianche, purea di sedano di Verona, salicornia e mandarino ghiacciato € 40,00

Lamb with white turnip, celery purée, sea asparagus and frozen tangerine

**

Cubo di vitello grigio alpino, essenza di lattuga alla brace, lattuga e pistacchi di Bronte € 40,00

Grey alpine veal cube with lattuce and pistachios

**

Maialino nero senese, tartufo bianco di Acqualagna, uova di quaglia, porri alla cenere, funghi di bosco e il suo fondo maltato € 45,00

Tuscan black suckling pig with white truffle, quail egg, leeks and mushrooms

**

Agone rosolato in padella al pepe lungo di Java, fragole verdi, cavolo lacustre e patate novelle € 38,00

Agone fish sautéed with Java long pepper, green strawberries, cabbage and new potatoes

**

Lomo di baccalà in olio cottura, aneto, cetriolo quasi grigliato, cavolfiore, confettura di arancio e polvere di olive € 40,00

Sautéed codfish served with dill, cucumber, cauliflower, orange marmalade and olive powder

Dolci

Dessert

Morbido al cioccolato, uva fragola e liquirizia € 18,00

Chocolate, strawberry grape and liquorice

**

Pera, cialda croccante, spuma di ricotta e gelato di castagne € 18,00

Pear with crispy wafer, Ricotta mousse and chestnut ice cream

**

Tortino con amaretti di Saronno, zucca caramellata e gelato alla mandorla € 18,00

Fall cake with Amaretti biscuits, caramelized pumpkin and almond ice cream

**

Semolino cotto nel latte, crema ai datteri e caco arrostiti al merlino € 18,00

Semolina cooked in milk with date and persimmon cream

**

Bosco € 18,00

The Forest

**Selezione di formaggi “affinati dal maestro Bernardinelli” servito con mieli,
mostarde e marmellate di nostra produzione**

Cheese selection served with honey and homemade marmelade

Selezione piccola n. 4 pezzi € 16,00

Small selection 4 pieces

**

Selezione media n. 6 pezzi € 22,00

Medium selection 6 pieces

**

Selezione completa 10 pezzi € 38,00

Big selection 10 pieces