

*RISTORANTE L'ORANGERIE* |  
MENU' PRIMAVERA 2018

*L'ORANGERIE RESTAURANT* |  
SPRING MENU 2018



Orario di apertura/*Opening hours* 19:30-22:30

Info & prenotazioni/*Reservations* (+39) 331. 30. 70. 116



## Menù degustazione “CastaDiva”

### *Tasting Menu “CastaDiva”*

Vitello grigio al... pino, rape e cime

*Veal tartare, pine tree jus and turnip greens*

\*\*\*\*\*

Triglia croccante in pastella,  
foie-gras, lamponi e maionese di nocciole

*Red mullet in beer battered,  
foie-gras, raspberry and hazelnut mayonnaise*

\*\*\*\*

Risotto Carnaroli sel. Cornacchia in bianco e nero di seppia speziata

*Cornacchia selection Carnaroli risotto with aromatized squid ink*

\*\*\*

Fusillo napoletano selezione Pastificio Di Nola,  
mandorla, acqua di pomodoro, limone, peperone crusco e basilico

*Fusillo pasta made by Di Nola,  
almond, light tomato sauce, lemon, Crusco pepper and basil*

\*\*

Maialino ed i suoi ciccioli, foglie e salsa di erba orsina  
*Suckling pig cooked vacuum packed with pork crackling, wild garlic sauce*

\*

Zabaione tiepido al mandarino,  
pan perduto al brandy e briciole di zucchero

*Tangerin fruit, brandy flavoured Pain Perdu, sugar crumble*

€ 140,00 a persona, bevande escluse / *per person, beverages not included*

€ 80,00 Abbinamento vini suggerito / *Wine pairing suggested*

**Menù Degustazione “Il Cervo in tre servizi”**

*Tasting Menu “The Deer”*

Carpaccio di cervo, formaggio fresco, abete e mirtillo ghiacciato

*Deer carpaccio, fresh cheese, fir tree 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

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

\*

Il Bosco

*The Forest*

€ 100,00 a persona, bevande escluse / *per person, beverages not included*

€ 50,00 Abbinamento vini suggerito / *Wine pairing suggested*

## Menù Degustazione “Il lago e dintorni”

*Tasting Menu “Il Lago and surroundings”*

Scardola del lago al fumo dolce,  
cremoso di caprino, croccante di anacardi e salsa di cetriolo

*Smoked rudd fish from the lake,  
goat cheese, crunchy cashew and cucumber sauce*

\*\*\*\*

Crema di zucca e zucca,  
succo di noci e noci, sarde di lago marinate

*Pumpkin cream, walnut jus, marinated lake sardines*

\*\*\*

Ravioli del plin farciti di anguilla e tuberi, caviale e brodo di cappuccio

*Home-made ravioli filled with eel and topinambour, caviar and cabbage broth*

\*\*

Agone rosolato in padella al pepe lungo di Java,  
cavolo lacustre, insalatina di funghi e nocciole, tisana di betulla

*Java long pepper panfried herring fish from the lake,  
mushrooms and hazelnuts salad, birch herbal tea*

\*

Pera, gorgonzola, cioccolato e rum

*Pear, Gorgonzola blue cheese, chocolate and rum*

€ 120,00 a persona, bevande escluse / per person, beverages not included

€ 65,00 Abbinamento vini suggerito / Wine pairing suggested

## **Antipasti**

### *Starters*

Vitello grigio al... pino, rape e cime

*Veal tartare, pine tree jus and turnip greens*

Asparago bianco, asperula e uovo di selva dorato

*Steamed white asparagus, woodruff and fried duck egg*

Animelle di vitello dorate alla milanese,

gamberi viola al lime, capperi e acqua di mozzarella

*Veal sweetbreads fried in Milanese style,*

*violet prawns scented with lime, capers and Mozzarella cheese sauce*

Triglia croccante in pastella, foie-gras, lamponi e maionese di nocciole

*Red mullet in beer battered, foie-gras, raspberry and hazelnut mayonnaise*

Scardola del lago al fumo dolce,

cremoso di caprino, croccante di anacardi e salsa di cetriolo

*Smoked rudd fish from the lake,*

*goat cheese, crunchy cashew nuts and cucumber sauce*

## **Le zuppe**

### *Soups*

Crema di zucca e zucca, succo di noci e noci, sarde di lago marinate

*Pumpkin cream, walnut jus, marinated lake sardines*



## **Primi piatti**

### *First Courses*

Spaghetto alla puttanesca

*Spaghetti puttanesca – tomato sauce, capers and anchovies*

Ravioli del plin farciti di anguilla e tuberi, caviale e brodo di cappuccio

*Home-made ravioli filled with eel and topinambour, caviar and cabbage broth*

Risotto Carnaroli sel. Cornacchia in bianco e nero di seppia speziata

*Cornacchia selection Carnaroli risotto with aromatized squid ink*

Fusillo napoletano selezione Pastificio Di Nola,

mandorla, acqua di pomodoro, limone, peperone crusco e basilico

*Neapolitan fusilli pasta made by Di Nola,*

*almond, extracted tomato juice, lemon, Crusco pepper and basil*

Fettucelle chianina e broccoli

*Handmade fettuccine with Chianina beef and broccoli*

## **Secondi piatti**

### *Main Courses*

Crepinette di quaglia

farcita di germinati, tartufo e bitto, salsa alla senape

*Panfried quail meatball*

*stuffed with sprouts, truffle and Bitto cheese, mustard sauce*

Cubo di manzo piemontese,

essenza di lattuga alla brace, lattuga e pistacchi

*Stewed beef cheek from Piedmont, grilled lettuce sauce, lettuce and pistachios*

Maialino ed i suoi ciccioli, foglie e salsa di erba orsina

*Suckling pig cooked vacuum packed with pork crackling, wild garlic sauce*

Agone rosolato in padella al pepe lungo di Java,

cavolo lacustre, insalatina di funghi e nocciole, tisana di betulla

*Java long pepper panfried herring fish from the lake,*

*mushroom and hazelnut salad, birch herbal tea*

Pesce carbonaro, foglie di carciofo giapponese,

radice di gobo, olio all'aneto e chips di tapioca

*Black cod, Chinese artichoke leaves, burdock stem, dill oil and tapioca chips*

## **Dolci**

### *Dessert*

Ananas arrosto, vaniglia di Tahiti, cardamomo e spuma affumicata

*Roasted pineapple, Tahitian vanilla, cardamom and smoked milk foam*

Pera, gorgonzola, cioccolato e rum

*Pear, gorgonzola blue cheese, chocolate and rum*

Zuppa inglese al latte di bufala, mela annurca e il suo gelato allo yogurt

*Buffalo milk trifle, annurca apple and its yoghurt ice cream*

Zabaione al mandarino, pan perduto al brandy e briciole di zucchero

*Tangerin fruit, brandy aromatized pan perdu, sugar crumble*

Il Bosco

*The Forest*

## **Formaggi**

### **Cheeses**

Selezione di formaggi “affinati dal maestro Bernardinelli”

servito con mieli, mostarde e marmellate di nostra produzione

*Selection of cheeses produced by the Master Bernardinelli*

*and served with several honeys, mustards and homemade jams*

Selezione piccola 4 pezzi

*Small selection, 4 pieces*

Selezione media 6 pezzi

*Medium selection, 6 pieces*

Selezione completa 10 pezzi

*Complete selection, 10 pieces*