

## *L'ORANGERIE* | SUMMER MENU' 2017

## *L'ORANGERIE* | MENU' ESTIVO 2017



*Apertura: 19:30-22:30*

*Opening hours: 7:30pm - 10:30pm*

*Reservations/Prenotazioni: (+39) 331.30.70.116*

## Menù Degustazione “Il mondo vegetale”

### *Tasting Menu “The veggy world”*

Insalatina di pesche e pompelmo al ristretto di lampone  
*Peach and grapefruit salad served with a raspberry reduction*

Chitarrine con pomodorini infornati, fichi e balsamico  
*Chitarrine with confit cherry tomatoes, figs and balsamic vinegar*

L'uovo Fabergé nell'orto  
*The Fabergé egg in the orchard*

Gelato al basilico, crema al lime e fragole di Sant'Orsola  
*Basil ice cream, lime and strawberry cream*

€ 90,00

a persona, bevande escluse / per person, beverages not included

Abbinamento vini suggerito / Wine pairing suggested

€ 50,00

## Menù Degustazione “Il fagiano in tre servizi”

### *Tasting Menu “The phaasant”*

Fagiano in mantello di tarassaco e erbe di montagna, funghi porcini, mela verde e taleggio  
*Phaasant breast with dandelion and mount herbs, Porcini mushrooms, green apple and Taleggio cheese*

Tortelli di pasta al tartufo nero dei Sibillini farciti di fagiano in potacchio,  
la sua essenza al rosmarino e cipollotto croccante  
*Tortelli flavoured with black truffle and filled with pheasant, rosemary and crispy onions*

Coscia di fagiano con sottopelle di foie gras e lardo di Colonnata, ciliegie e caffè  
*Phaasant leg, foie gras, lard, cherries and coffee*

Caffè, anice e fichi  
*Coffee, anise and figs*

€ 90,00

a persona, bevande escluse / per person, beverages not included

Abbinamento vini suggerito / Wine pairing suggested

€ 50,00

## Menù Degustazione “Il lago” *Tasting Menu “Il Lago”*

Tartare di trota bianca marmorata, gelato all’olio di oliva, olive leccine disidratate, maionese di rapa rossa, essenza di friarielli e pastinaca

*White trout tartare, olive oil ice cream, sundried black olives from the Leccino variety, red beetroot mayonnaise, rabe essence and parsnip cream*

Risotto mantecato al peperone giallo, agrumi, neve di burrata e lumache  
*Risotto with yellow bell pepper, citrus fruit, burrata and escargots*

Bucatino di lago fatto a mano, pesto di missoltino e pomodorini cotti a legna  
*Handmade bucatini with missoltino fish and confit cherry tomatoes*

Temolo in crosta di pane, composta di cipolle rosse, salsa all’aglio, pesto di uvetta e menta, chips di polenta al caffè  
*Temolo, a local lakefish, in bread croute served with a red onion compote, garlic sauce, raisin and mint pesto, coffee flavoured corn chips*

Ciliegia, rum, cioccolato e latte di mandorla  
*Cherry, rum, chocolate and almond milk*

€ 110,00

a persona, bevande escluse / per person, beverages not included

Abbinamento vini suggerito / Wine pairing suggested  
€ 65,00

## Menu degustazione “CastaDiva” *Tasting Menu “CastaDiva”*

Battuto di vitellino grigio alpino, maionese al rafano e ostrica dorata  
*Grey alpine veal tartare, horse radish mayonnaise, fired oyster*

Rossini di mare con tonno rosso, foie gras, tartufo nero e frutto della passione  
*Tournedos Rossini from the sea with red tuna, foie gras, black truffle and passion fruit*

Risotto mantecato al peperone giallo, agrumi, neve di burrata e lumache  
*Risotto with yellow bell pepper, citrus fruit, burrata and escargots*

Tortelli farciti con cacio, pepe, ricci di mare, mandorla e erbe amare  
*Tortelli filled with cheese and pepper served with sea urchins, almonds and herb cream*

Medaglione di maialino biologico da latte in crosta di trombette nere nella sua terra  
*Suckling pig medallion in mushroom croute*

La pesca  
*The Peach*

€ 130,00

a persona, bevande escluse / per person, beverages not included

Abbinamento vini suggerito / Wine pairing suggested  
€ 80,00

## **Antipasti**

### *Starters*

Battuto di vitellino grigio alpino, maionese al rafano e ostrica dorata

*Grey alpine veal tartare, horse radish mayonnaise, fired oyster*

€ 38,00

Animelle di vitello glassate nella loro salsa, crema di ricotta di bufala, porcini e nipitella

*Glazed veal sweetbread, buffalo ricotta cream, porcini mushrooms and wild mint*

€ 30,00

L'orto e dintorni

*Assorted vegetables and mixed soft cheeses*

€ 30,00

Tartare di trota bianca marmorata, gelato all'olio di oliva, olive leccine disidratate, maionese di rapa rossa, essenza di friarielli e pastinaca

*White trout tartare, olive oil ice cream, sundried black olives from the Leccino variety, red beetroot mayonnaise, rabe essence and parsnip cream*

€ 35,00

Rossini di mare con tonno rosso, foie gras, tartufo nero e frutto della passione  
Tournedos Rossini from the sea with red tuna, foie gras, black truffle and passion fruit

€ 45,00

## **Le zuppe**

### *Soups*

Crema di zucchine di Albenga, la sua spuma, la fibra, pane sffritolo, anemoni di mare, gamberi rossi e menta

*Cream and foam of courgettes from Albenga, fried bread, sea anemone, red prawns and mint*

€ 35,00

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

*Mushroom soup, sardines, bread flavoured with chili pepper and wild herbs*

€ 28,00

## **Primi piatti**

### *First Dishes*

Pappardelle farcite alla genovese di pollo, pecorino di Fossa,  
nociola tonda delle Langhe, carota e zenzero

*Homemade Pappardelle filled with chicken, Pecorino cheese, hazelnuts, carrot and ginger cream*  
€ 28,00

Tortelli farciti con cacio, pepe, ricci di mare, mandorla e erbe amare

*Tortelli filled with cheese and pepper served with sea urchins, almonds and herb cream*  
€ 35,00

Gnocchi di patate all'essenza di cime di rapa, vongole veraci e bottarga

*Potato dumplings with turnip essence, clams and mullet roe*  
€ 35,00

Risotto mantecato al peperone giallo, agrumi, neve di burrata e lumache

*Risotto with yellow bell pepper, citrus fruit, burrata and escargots*  
€ 35,00

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

*Handmade bucatini with missoltino fish and confit cherry tomatoes*  
€ 32,00

## **Secondi piatti**

### *Main Courses*

Arrosto di petto di piccione alla brace, la sua coscia ricomposta,  
cannolo sfogliato di patate e noce di Macadamia

*Roasted squab breast and leg served with a potato cannolo and Macadamia nuts*  
€ 40,00

Medaglione di maialino biologico da latte in crosta di trombette nere nella sua terra

*Suckling pig medallion in mushroom croute*  
€ 40,00

Temolo in crosta di pane, composta di cipolle rosse, salsa all'aglio,  
pesto di uvetta e menta, chips di polenta al caffè

*Temolo, a local lakefish, in bread croute served with a red onion compote, garlic sauce,  
raisin and mint pesto, coffee flavoured corn chips*  
€ 38,00

Dentice grigliato non grigliato, radici, tuberi e cipolline

*Red snapper served with tubers and onions*  
€ 45,00

Rombo chiodato di Fano, lenticchie di Castelluccio,  
lumachine di mare in porchetta e porro arrostito

*Turbot, lentils, sea snails cooked in tomato sauce and wild fennel with roasted leek*  
€ 45,00