

# GOURMET ESCAPE MENU

## MENU 1

CARNE SALADA CON INSALATINA INVERNALE DI RADICCHIO, FUNGHI CHAMPIGNON, SEDANO E GRANA  
*SALAD MEAT WITH WINTER SALAD OF RADICCHIO, CHAMPIGNON MUSHROOMS, CELERY AND PARMESAN*

G.F. 3,7,9

GNOCCHI DI PATATE CACIO E PEPE TARTARE DI MANZO CON LIME E SENAPE  
*POTATO GNOCCHI, CHEESE AND PEPPER, BEEF TARTARE WITH LIME AND MUSTARD*

1,3,7,9,10

GALLETTO DISSOCCATO AL MATTONE CON PATATE NOVELLE E SCALOGNO BRASATO  
*BONELESS ROOSTER COOKED IN BRICK WITH NEW POTATOES AND BRAISED SHALLOTS*

G.F. 9,12

CROSTATINA CON CREMA E FRAGOLE  
*TART WITH CREAM AND STRAWBERRIES*

1,3,7

## MENU 2

BURRATA CON INSALATINA DI PUNTARELLE E DRESSING DI CAPPERI OLIVE POMODORI SECCHI E ACCIUGA DEL CANTABRICO  
*BURRATA WITH CHICORY SALAD AND DRESSING OF CAPERS, OLIVES, DRIED TOMATOES AND CANTABRIAN ANCHOVIES*

G.F. 4,7,12

RISOTTO TASTASAL E CIOCCOLATO  
*TASTASAL AND CHOCOLATE RISOTTO*

G.F. 6,7,9,12

LINGOTTO DI TROTA SALMONATA AL VAPORE SALSA MUGNAIA, DISCO DI PANUR ALLE ERBE E SOUTE DI VERDURE  
*STEAMED SALMON TROUT BAR IN MEUNIÈRE SAUCE, DISC OF PANUR WITH HERBS AND VEGETABLE SOUTE*

1,4,7,9,12

SEMIFREDDO ALLA POLENTA CON SALSA LAMPONI  
*POLENTA SEMIFREDDO WITH RASPBERRY SAUCE*

G.F. 3,7,12

---

FLUTE DI BENVENUTO, ACQUA E COPERTO INCLUSI  
WELCOME FLUTE, WATER AND COVER INCLUDED