



attolire

RESORT

Menu estate

Antipasti/Starters

Pasuli

fagiolino pinto con pesto di basilico, chips di patate e salsa al pomodoro

“pinto” greenbeans with basil pesto, potato chips and tomato sauce

16

Cucù

finto risotto di zuccina con panna acida,
fiori di zucca essiccati e chips di zucchine

*finely chopped courgette mixed with sour cream, dried courgette flowers
and courgette chips*

16

Fermento

crudo di gamberi, salsa di latte di mandorle,
susine fermentate in due consistenze

*raw king prawns, almond’s milk sauce,
two consistencies fermented plums*

20

Evoluzione

carpaccio di manzo marinatura 24h, salsa di rucola, crumble di grana,
gel al limone, pomodori confit

*24hrs marinated beef carpaccio, rocket sauce, lemon’s gel, confit
tomatoes*

18

Giri di carota

Pacchero “pastificio Valdoro”, estratto di carota e zenzero,
terra di olive, noci croccanti

*pacchero pasta from “pastificio Valdoro”, carrot and ginger extract, olives crumble,
crunchy walnuts*

18

Disordine

spaghettone “pastificio Valdoro”, salsa al provolone, cozze,
polvere di cappero, limone

*spaghettone pasta from “pastificio Valdoro”, provolone cheese sauce, mussels,
caper’s powder, lemon*

20

Risottolire

riso carnaroli ‘Riserva San Massimo’ mantecato con burro e parmigiano con
composta di fico fermentato, caprino e menta essiccata

*carnaroli rice ‘Riserva San Massimo’ mixed with butter and parmesan cheese,
fermented fig compote, goat’s cheese and dried mint*

22

Domenica

cappellacci dello Chef al pomodoro ripieni di braciolo,
salsa di canestrato, olio alla salvia, fondo bruno

*Chef’s cappellacci pasta filled with braciolo meat, tomato sauce,
canestrato cheese cream, sage aromatic olive oil, brown stock*

20

Secondi/Main courses

Lumi

melanzana arrosto con lacca di soya e vincotto, polvere di liquirizia,
riduzione di albicocca

*roasted aubergine with soy and vincotto spray, liquorice powder and
concentrated apricot*

18

Manzo nobile

Cuberoll di Simmental alla brace accompagnata da patate parisiene,
olandese e salsa albufera

*Barbequed Simmental beef cuberoll with Parisienne potatoes,
dutch and albufera sauce*

38

Rosso mediterraneo

ventresca di tonno* marinata e in tempura con mayo di pomodoro
e cipolle in agrodolce

marinated and tempura tuna underbelly with tomatoes' mayo and sweet and
sour onions*

28

C'è un po' di Francia in questo pollo

Petto di pollo ruspante, sauce crème, fondo bruno, amarene sciropate intere in
salsa, olio di rosmarino

*free-range chicken breast, crème sauce, brown stock, sauce with cherries in
syrupin, rosemary oil*

24

**Prodotto sottoposto a trattamento di abbattimenti*

**Product subjected to abatement treatment*

Gin tonic

crumble alla cannella, scorze di agrumi, gel al gin, salsa di agrumi,
spuma di acqua tonica

cinnamon crumble, citrus zest, gin's gel, tonic water foam

8

La mandorla

pralinato alla mandorla, ganache alla mandorla,
caramello salato alla mandorla, mandorle tostate

almond's ganache, almond's salted caramel, toasted almonds

10

I 3 cioccolati

Fava di cacao, gelato al cioccolato fondente,
namelaka di cioccolato bianco, cremoso di cioccolato al latte, crumble al cacao

*Cocoa bean, dark chocolate icecream, white chocolate namelaka, creamy milk
chocolate, cocoa's crumble*

9

Tarte au citron

tartelette, curd al limone, meringa all'italiana

tartlets, lemon curd, Italian meringue

9

Coperto 3,50 a persona

Cover charge 3,50 per person




















Per tavoli superiori a otto commensali, invitiamo gli ospiti alla scelta di un menù unico per
l'intero tavolo

For tables over eight diners we invite you to choose one of the following tasting menus. Please
note that it has to be the same one for the whole table.

Percorsi Degustazione

<p>Ottolire</p> <p>6 portate - 6 courses</p> <p>amuse-bouche</p> <p>Cucù</p> <p>Fermento</p> <p>Risottolire</p> <p>Domenica</p> <p>Rosso mediterraneo</p> <p>La mandorla</p> <p>75</p>	<p>Ortolire</p> <p>6 portate - 6 courses</p> <p>amuse-bouche</p> <p>Pasuli</p> <p>Cucù</p> <p>Risottolire</p> <p>Giro di carote</p> <p>Lumì</p> <p>Gin tonic</p> <p>70</p>
<p>Degustazione 4 portate</p> <p>60</p>	
<p>Mano libera dello Chef</p> <p>8 portate - 8 courses</p> <p>90</p>	
<p>Il percorso degustazione si intende per l'intero tavolo</p> <p>Please note that it has to be the same one for the whole table.</p>	

Scheda Allergeni - Allergens

<p>Pasuli</p>		<p>Manzo nobile</p>	
<p>Fermento</p>	 <p>ALMONDS</p>	<p>C'è un po' di Francia in questo pollo</p>	
<p>Evoluzione</p>	 <p>GRAIN ALMONDS</p>	<p>Lumi</p>	
<p>Cucù</p>		<p>Rosso mediterraneo</p>	
<p>Domenica</p>	  <p>GRAIN</p>	<p>I 3 cioccolati</p>	
<p>Risottolire</p>		<p>Tarte au citron</p>	  <p>EGG</p>
<p>Giri di carota</p>	 <p>WALNUTS GRAIN</p>	<p>Gin tonic</p>	 <p>ALMONDS</p>
<p>Disordine</p>	  <p>GRAIN</p>	<p>La mandorla</p>	 <p>ALMONDS</p>