

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. 70. 30. 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 hazelnuts 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
*Eliche 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
Tuscan black suckling pig with pork crackling, wild garlic sauce

*

Zabaione tiepido al mandarino,
pan perduto al brandy e briciole di zucchero
Tangerin fruit, brandy aromatized pan 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 herbs 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, ewe cheese, crunchy cashew and cucumber sauce

Crema di zucca e zucca, succo di noci e noci, sarde di lago marinate
Pumpkin cream, walnuts jus, marinated sardines

Ravioli del plin farciti di anguilla e tuberi, caviale e brodo di cappuccio
Home-made ravioli filled with eel and topinambur, 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 rhum

€ 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 hazelnuts mayonnaise

Scardola del lago al fumo dolce,
cremoso di caprino, croccante di anacardi e salsa di cetriolo
*Smoked rudd fish from the lake,
ewe cheese, crunchy cashew and cucumber sauce*

Le zuppe

Soups

Crema di zucca e zucca, succo di noci e noci, sarde di lago marinate
Pumpkin cream, walnuts jus, marinated 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 topinambur, 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 fettuccini with 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, moustard 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 harring fish from the lake,
mushrooms and hazelnuts salad, birch herbal tea*

Pesce carbonaro, foglie di carciofo giapponese,
radice di gobo, olio all'aneto e chips di tapioca
Black cod, Chinese artichokes leaves, burdock stem, dill oil and tapioca chips

Dolci

Desserts

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