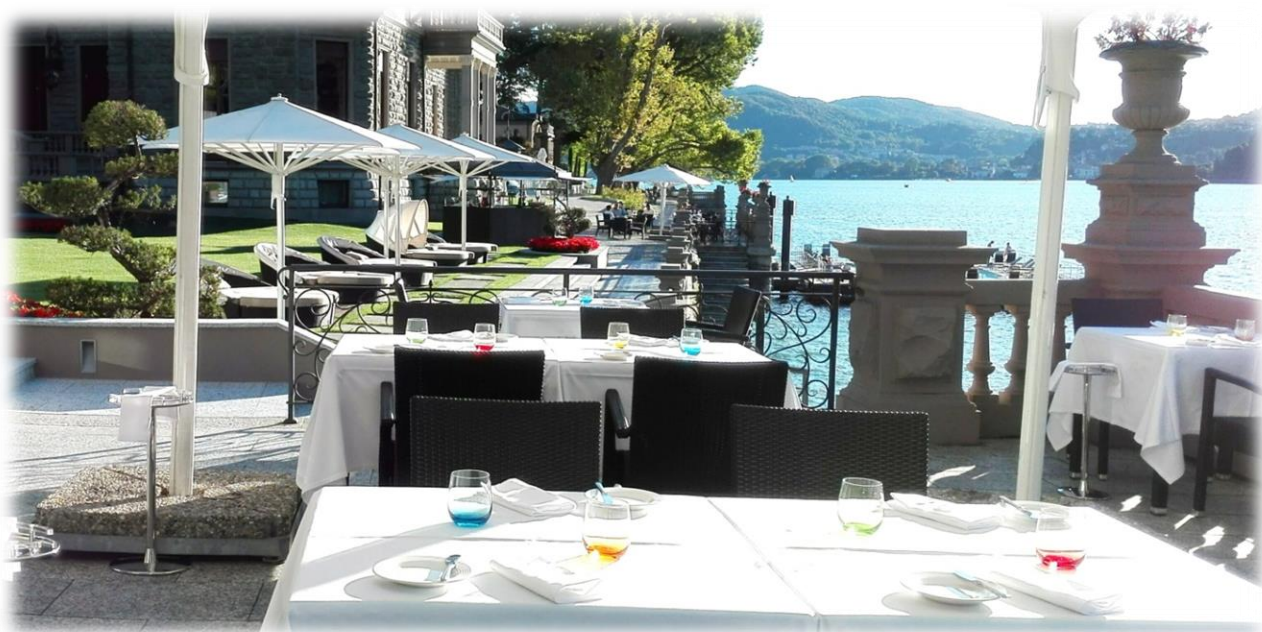


RISTORANTE L'ORANGERIE |
MENU' ESTATE 2018

L'ORANGERIE RESTAURANT |
SUMMER 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”

Ricciola coda gialla, sesamo, agrumi, burrolio di mandorla
Yellowtail amberjack, sesame seeds, citrus fruit, almond butter and oil

Terrina di *cassouela*, bagnetto verde, ortaggi in agrodolce e caviale
Cassouela terrine, caper and parsley sauce, sweet and sour vegetables and caviar

Riso di semola all’amatriciana, gambero rosso di Mazara, basilico e pecorino
Rice bran Amatriciana style, Sicilian red shrimps, basil and Pecorino cheese

Fusilli al ferretto “Gerardo di Nola”, emulsione di mandorla e frutti di mare
Fusilli, almond emulsion and seafood
**

Rombo, cetriolo, erbe estive e sedano rapa
Turbot, cucumber, summer herbs and celeriac
*

La ciliegina sulla torta
The cherry on the cake

€ 140,00 a persona, bevande escluse / *per person, beverages not included*
€ 80,00 Abbinamento vini suggerito / *Wine pairing suggested*

Menù Degustazione “La Lepre in tre servizi”
Tasting Menu “The Hare”

Filetto di lepre, pellicola croccante di latte di soia,
scorzobianca e crema di tartufo

Hare fillet, crispy soy milk skin, white salsify and truffle cream

Tagliatelle al ragù di polpa di lepre, il suo dorso, rabarbaro,
finocchietto marino e acetosella

Tagliatelle with hare ragout, its spine, rhubarb, sea fennel and sorrel
**

Lepre di bosco

Wild Hare
*

Cremoso al lime, fragola e basilico

Creamy lime, strawberry and basil

€ 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 “The Lake and surroundings”

Trota salmonata, tè matcha, riso croccante, succo e gel di frutti acidi

Rainbow trout, Matcha tea, crispy rice, acidic fruit juice and jelly

Pasta di fagioli e limone, aglio, olio, peperoncino,
pomodoro e bottarga di lavarello

Pasta with beans and lemon, garlic, oil, chili pepper, tomato and lake salmon roe

Coregone cotto e crudo in carpione di mela e mirtillo, spuma all'olio, funghi e insalatine selvatiche

*Cooked and raw lake salmon marinated with blueberries and apple vinegar,
oil foam, mushrooms and wild salad*
**

Salmerino alla mugnaia

Lake trout Meunière Style
*

Albicocche, verbena e pesca bellini

Apricots, vervain and Bellini peach

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

€ 65,00 Abbinamento vini suggerito / *Wine pairing suggested*

Antipasti

Starters

Gamberi viola, burrata, zuppetta di prugne fermentate e pomodoro vesuviano
Violet shrimps, Burrata cheese, fermented plums gazpacho and Vesuvian tomato
€ 38,00

Ricciola coda gialla, sesamo, agrumi, burrolio di mandorla
Yellowtail amberjack, sesame seeds, citrus fruit, almond butter and oil
€ 42,00

Trota salmonata, tè matcha, riso croccante, succo e gel di frutti acidi
Rainbow trout, Matcha tea, crispy rice, acidic fruit juice and jelly
€ 38,00

Foie-gras, pera, lampone e caffè
Foie-gras, pear, raspberries and coffee
€ 45,00

Terrina di cassouela, bagnetto verde, ortaggi in agrodolce e caviale
Cassouela terrine, caper and parsley sauce, sweet and sour vegetables and caviar
€ 42,00

Le zuppe

Soups

Crema e brodo di piselli, seppia bianca e nera, cotta e cruda
Peas cream and broth, raw and cooked, white and black cuttlefish
€ 28,00

Primi piatti

First Courses

Riso di semola all'amatriciana, gambero rosso di Mazara, basilico e pecorino
Bran rice Amatriciana style, Sicilian red shrimps, basil and Pecorino cheese
€ 40,00

Bottoni di moscardini, brodo, maionese di lime e erbe di lago
Musky octopus Buttons, broth, lime mayonnaise and herbs from the lake
€ 38,00

Fusilli al ferretto "Gerardo di Nola" emulsione di mandorla e frutti di mare
Fusilli, almond emulsion and seafood
€ 40,00

Tubettoni farciti e arrostiti, ricotta di bufala, polpettine e doppio ragù
Stuffed and roasted Tubettoni, Buffalo Ricotta cheese, meatballs and double ragout
€ 32,00

Pasta di fagioli e limone, aglio, olio, peperoncino,
pomodoro e bottarga di lavarello
Pasta with beans and lemon, garlic, oil, chili pepper, tomato and lake salmon roe
€ 38,00

Secondi piatti

Main Courses

Coniglio dorato, albicocche
Brown rabbit, apricots
€ 48,00

Piccione, melagrana, topinambur e anacardi
Pigeon, pomegranate, topinambur and cashew nuts
€ 40,00

Coregone cotto e crudo in carpione di mela e mirtillo, spuma all'olio, funghi e insalatine selvatiche
*Cooked and raw lake salmon marinated with blueberries and apple vinegar,
oil foam, mushrooms and wild salad*
€ 45,00

Salmerino alla mugnaia
Lake trout Meunière Style
€ 43,00

Rombo, cetriolo, erbe estive e sedano rapa
Turbot, cucumber, summer herbs and celeriac
€ 43,00

Dolci

Dessert

Variazione di frutta esotica

Tropical fruit variation

€ 18,00

Prosciutto e fichi, mandorla ghiacciata

Ham and figs, frozen almond

€ 18,00

Albicocche, verbena e pesca bellini

Apricots, vervain and Bellini peach

€ 18,00

La ciliegina sulla torta

The cherry on the cake

€ 18,00

Cremoso al lime, fragola, e basilico

Creamy lime, strawberry and basil

€ 18,00

Formaggi

Cheeses

Formaggi affinati dal maestro Bernardinelli,
serviti con selezione di miele, confetture e mostarde

*Cheeses produced by the Master Bernardinelli,
served with honey, jam and mustard selection*

Selezione piccola n. 4 pezzi

Small selection, 4 pieces

€ 16,00

Selezione media n. 6 pezzi

Medium selection, 6 pieces

€ 22,00

Selezione completa 10 pezzi

Full selection, 10 pieces

€ 38,00