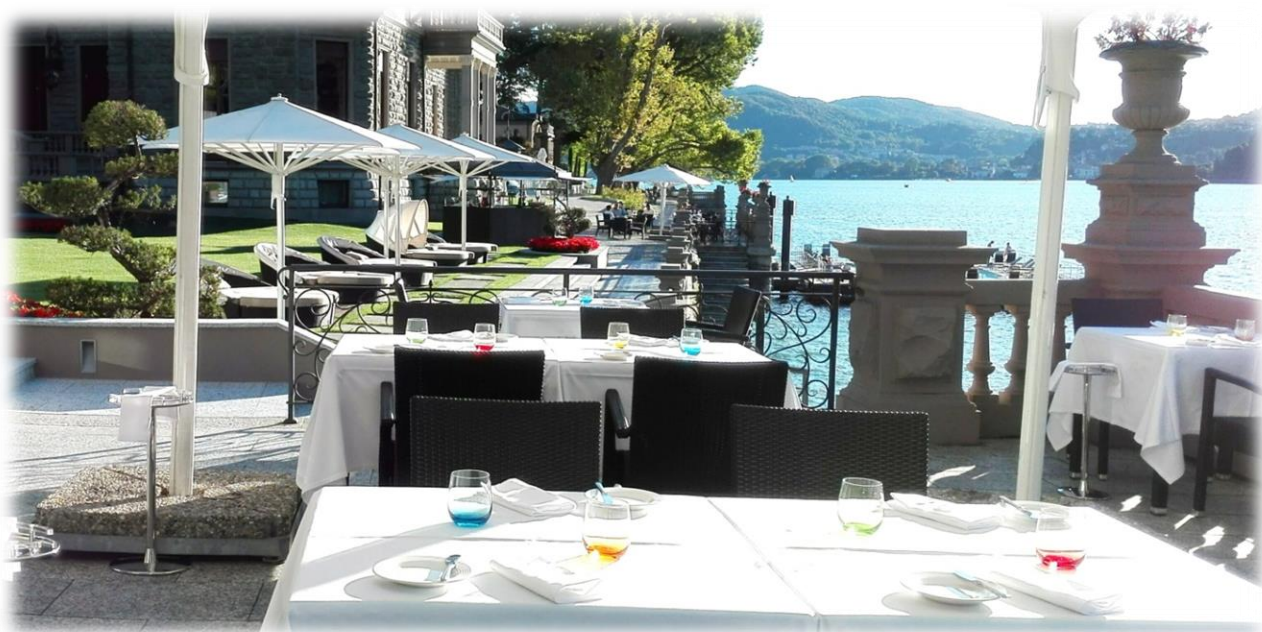


RISTORANTE L'ORANGERIE |
MENU' ESTATE 2018

L'ORANGERIE RESTAURANT |
SUMMER MENU 2018



Orario di apertura/*Opening hours* 19:30-22:30
Info & prenotazioni/*Reservations* (+39) 031 3251 6034

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