



GRAND VISCONTI PALACE

Antipasti / Starters

Pesce spada marinato in zenzero e lime, insalata di cetrioli <i>Raw Sword-fish marinated with lime and ginger, cucumber</i>	€ 16,00
Salmone affumicato, patate al wasabi, vernice di barbabietola <i>Smoked salmon, wasabi potatoes and beetroot cream</i>	€ 14,00
Baccalà mantecato al latte, coulis di prezzemolo, crosta di pane <i>Milk creamed Cod-fish, parsley juice, crispy bread</i>	€ 14,00
Tortino di cavolfiore, mascarpone e colatura di alici <i>Cauliflower flan, mascarpone cheese and anchovy sauce</i>	€ 14,00
Fiocchetto di culatello di Zibello <i>Culatello di Zibello ham</i>	€ 16,00
Tartara di manzo al tuorlo, vinaigrette alla senape <i>Italian beef tartare with yolk, mustard dressing</i>	€ 14,00

Primi Piatti / First courses

Guazzetto di pesce al Pachino e menta, tagliatelle al nero di seppia <i>Fish stewed with cherry tomatoes and mint, ink-black tagliatelle pasta</i>	€ 16,00
Vellutata di zucca, muscoli, schiuma allo zenzero <i>Pumpkin cream, mussels, ginger foam</i>	€ 14,00
Risotto alla crema di porcini, mantecato all'anice <i>Risotto with porcini cream, creamed anise</i>	€ 16,00
Risotto alla milanese <i>Saffron risotto</i>	€ 14,00
Spaghetti alla chitarra, crema di pecorino, guanciale croccante <i>Spaghetti "alla chitarra", pecorino cheese cream, crispy bacon</i>	€ 14,00
Spaghetti di grano abruzzese in salsa di pomodoro datterino <i>Spaghetti with tomatoes sauces</i>	€ 14,00



GRAND VISCONTI PALACE

Secondi piatti / *Main courses*

Rombo affogato, fumetto ridotto alla curcuma, verdure croccanti <i>Pochè monkfish, curcuma fish sauce, crispy vegetables</i>	€ 28,00
Cappello del prete di vitello cotto a B.T., crema di cappuccino e porcini padellati <i>Veal chuck tender cook in a low temperature, cappuccino puree and mushrooms</i>	€ 26,00
Branzino selvatico, maionese di pinoli e arance, purea di piselli <i>Grilled sea-bass, oranges and pine nuts mayonese, mashed pea</i>	€ 28,00
Ossobuco alla milanese, crema bruciata di cavolfiori <i>Marrowbone veal and smoked cauliflower cream</i>	€28,00
Filetto di maiale arrostito in crosta alle erbe, verdure croccanti <i>Roasted pork tenderloin in aromatic herbs crust, crispy vegetables</i>	€ 26,00
Filetto di manzo alla brace , riduzione al Chianti, verdure croccanti <i>Grilled beef filet, Chianti wine reduction, crispy vegetables</i>	€ 28,00

Dessert / *Dessert*

Tiramisù <i>Home made dessert with mascarpone and coffee</i>	€ 10,00
Tortino di mele caramellate, salsa al rhum e nocciole tostate <i>Caramelized apple flan, rhum sauce and toasted hazelnuts</i>	€ 10,00
Semifreddo di zucca, coulis di uva fragola, croccante alle mandorle <i>Pumpkin parfait, concord grape sauce and crispy almond</i>	€ 10,00
Pera cotta nel vino, gelato alla crema, Sbrisolona alle noci <i>Red wine poached pear, cream ice-cream and "Sbrisolona" cake with nuts</i>	€ 10,00
Frutta fresca di stagione <i>Fresh fruit salad</i>	€ 10,00