

Il Ristorante “La Cucina”

vi sorprenderà con piatti dai prodotti stagionali e di prima scelta, caratterizzati da particolari aromi e spezie, ispirati ad interpretazioni internazionali. Attraverso le combinazioni di questi gusti, il nostro Chef proietterà, direttamente nel vostro piatto, creazioni innovative e ricette originali mantenendo la base della cucina italiana.

Das Restaurant “La Cucina”

überrascht Sie mit saisonalen und erstklassigen Produkten, deren ureigene Aromen mit internationalen Einflüssen und Gewürzen kombiniert werden. So entstehen Kombinationen unterschiedlicher kulinarischer Ansätze, die unser Küchenchef in Form von innovativen Kreationen und originellen Rezepten auf den Teller projiziert und dabei stets die italienische Küche im Auge behält.

The “La Cucina” Restaurant

offers you dishes made with the very best seasonal ingredients and spices, inspired by an international approach. Combining this flavors, our Chef will bring innovative creations and original recipes directly to your plate, developed from the foundations of traditional Italian cuisine.

Le Restaurant “La Cucina”

vous surprendra avec ses plats composés de produits de saison et de première choix caractérisés par des arômes et épices spécifiques d’inspirations internationales. À travers le mariage de ces goûts notre Chef conçoit, directement dans votre assiette, des créations novatrices et des recettes originales, tout en préservant les fondements de la cuisine italienne.

Franco Passoni
Chef de Cuisine

Christian Sansone
1° Maître & Sommelier

Orari d’apertura / Öffnungszeiten / Opening time / Horaires d’ouverture :

12.00 – 14.00

19.00 – 22.00

PRELUDIO

Gazpacho al pomodoro, cetriolo, peperone e anguria profumata alla menta

Tomaten Gazpacho mit Gurken, Paprika und Wassermelone mit Minze Duft

Tomatoes gazpacho with cucumber, red pepper and watermelon perfumed with mint

Gazpacho de tomate avec concombre, poivron et melon d'eau parfumés à la menthe

16

Tartare di gambero rosso di Mazara, al lime e zenzero, crema alla curcuma

Rotes Garnelen Tatar aus Mazara mit Limetten und Ingwer an Kurkuma-Creme

Tartare of red prawn from Mazara with lime, ginger and curcuma cream

Tartare de crevette rouge avec lime, gingembre et une sauce crémeuse au curcuma

24

Carpaccio di agnello marinato, cous cous speziato dressing allo yogurt e chutney di mango

*Mariniertes Lammcarpaccio, würziges Couscous
Yogurt und Mango-Chutney Dressing*

*Marinated lamb carpaccio, spicy couscous
yogurt and mango chutney dressing*

*Carpaccio d'agneau mariné, couscous épicé
dressing de yogurt et mangue chutney*

22

INTERMEZZO

Spaghetti di grano duro antico “bio” con aggiunta di curcuma con polpa di pomodoro scorza di limone e pesto al basilico

*Bio Spaghetti aus antiken Hartweizenmehl mit Kurkuma,
Tomatenmark, Zitronenzeste und Basilikumpesto*

*Durum wheat bio spaghetti with curcuma
tomato pulp, lemon peel and basil pesto*

*Spaghetti au blé dur avec curcuma,
coulis de tomates, zeste de citron et pesto au basilic*

16/23

Taglioline al nero di seppia con crema allo zafferano e polpa d'aragosta

Schwarze feine Nudeln mit Saffrancreme und Hummerfleisch

Tagliolini with cuttlefish ink, saffron cream and lobster pulp

Tagliolini noirs avec crème de safran et pulpe de homard

20/26

Tortelloni ripieni alla burrata, concasse di pomodoro fresco pesto alle noci nere

*Gefüllte Tortelloni mit Burrata und Tomatenwürfeln
an Pesto mit schwarzen Nüssen*

*Tortelloni filled with burrata and Tomato concasse
Pesto with black walnuts*

*Tortelloni farcis avec burrata et Concassée de tomates
pesto de noix noirs*

18/23

SINFONIA

**Bianco di rombo chiodato scottato alla piastra con cipollotto novello stufato,
salsa allo champagne e rosa canina**

*Sautierter Steinbutt mit geschmorter Zwiebel
Champagner-Hagebutte Sauce*

*Sautéed turbot with stewed onion
Sauce with Champagne and rosehip*

*Barbue sautée avec oignon confit
Sauce au Champagne et cynorrhodon*

44

**Dorso di salmone al pepe, leggermente affumicato a caldo
cavolo rosso fermentato, spuma di avocado**

*Leicht geräuchertes Lachsfilet mit Pfeffer
Fermentiertem Rotkohl und Avocado Schaum*

*Slightly smoked salmon with pepper
Fermented red cabbage and avocado mousse*

*Saumon légèrement fumé avec poivre
Chou rouge fermenté et mousse d'avocat*

38

**Frittura di mare e terra
accompagnate dalle loro salsine
(piccante, limone, pommery)**

*Gemischte Fritüre mit verschiedenen Saucen
(scharf, Zitronen, Pommery)*

*Mixture of fried with sauces
(hot, lemon, Pommery)*

*Frit mixte avec ses sauces
(piquante, citronnée, Pommery)*

38

FUGA

**Rosetta di vitello arrosto, con scaglie di tartufo nero umbro,
galletta di mais e verdure**

*Gebratene Kalbsrosette mit umbrischer schwarzer Trüffel,
Maisfladen und Gemüse*

*Roasted veal rosette with Umbrian black truffle,
Corn biscuit and vegetables*

*Rosette de veau rôti avec truffe noire d'Ombrie
Galette de maïs et légumes*

44

**Mignon di filetto iberico scottato alla piastra,
salsa agrodolce speziata**

*Angebratenes Iberisches Schweinfilet
würzige süss-saure Sauce*

*Pan-seared Iberian pork filet
Sweet and sour spicy sauce*

*Filet de cochon ibérique poêlé
Sauce aigre-doux épicée*

42

**Ribeye di manzo Limousin, in tagliata
rucola, pomodorino ciliegia, riduzione al balsamico invecchiato**

*Aufgeschnittenes Rindsfleisch vom Limousin Ribeye
Rauke, Cherry Tomaten und Balsamico Reduktion*

*Ribeye beef Limousin tagliata
Rocket, cherry tomato and balsamic reduction sauce*

*Tagliata de bœuf Ribeye Limousine
Roquette, tomate cerise, réduction de vinaigre balsamique*

200g. 44

Per gli amanti del gourmet

*Lasciatevi guidare dal nostro Chef Franco Passoni
attraverso un viaggio culinario che risveglierà i vostri sensi.*

Una sorpresa per te

*Menu degustazione di 5 portate
accompagnato dai suoi vini in abbinamento*

158.00 a persona

Für Feinschmecker

*Folgen Sie unserem Küchenchef Franco Passoni auf die kulinarische Reise,
die Ihre Sinne wecken wird.*

Lass dich überraschen

*5-gängiges Degustationsmenü
mit Weinbegleitung*

158.00 pro Person

For the “gourmet” ones

Let our Chef Franco Passoni guide you on a culinary journey, to awaken your senses

A surprise for you

*Five-course tasting menu
with paired wines*

158.00 per person

Pour les gourmets

*Laissez-vous guider par notre Chef Franco Passoni
à travers un voyage culinaire qui saura éveiller vos sens.*

Une surprise pour vous

*Menu dégustation de 5 plats
accompagné des vins appropriés*

158.00 par person

**In caso di allergie o intolleranze alimentari,
vi chiediamo di informare il nostro personale.**

*Bei Allergien oder Intoleranzen bitten wir Sie,
unser Servicepersonal entsprechend zu informieren*

Please inform our staff in case of any food allergy or intolerance.

*En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires,
nous vous prions d'informer le personnel de service.*

**Le nostre carni di manzo e vitello, così come i nostri salumi,
provengono da Svizzera e Italia,
l'agnello dall'Australia, l'anatra dalla Francia e il maialino dalla Spagna.**

*Unser Rind-und Kalbfleisch sowie unsere Wurstwaren stammen aus der Schweiz
und Italien,
das Lammfleisch aus Irland, Ente aus Frankreich und Schweinefleisch aus Spanien.*

Our beef, veal and our cold cuts come from Switzerland and Italy,
our lamb comes from Australia, our duck from France and our pork from Spain.

*Nos viande de bœuf et de veau, de même que notre charcuterie,
proviennent de Suisse et d'Italie, tandis que l'agneau vient d'Australie,
le canard de France et le porc d'Espagne.*

Grazie di aver scelto il nostro ristorante

Vielen Dank für Ihren Besuch

Thank you for choosing our restaurant

Merci d'avoir choisi notre restaurant