



DRINKS

Alta Langa and Oscietra caviar (fish)	30
Mataossu and fried tripe	15
Pigato Vendemmia Tardiva and 6 oysters (molluscs)	25

APPETIZERS

Fois gras and brioche bread (gluten)	22
Pumpkin, parmesan cheese, almonds and Bonini balsamic vinegar 12 years (milk, nuts)	18
Octopus, smoked potatoes, Taggiasca olives and borage extract (fish, molluscs)	16
Monkfish, roots, fermented shallot and Bernese sauce (dairy products, fish, eggs)	22
Seared lobster and celeriac (crustaceans, celery)	30

FIRST COURSE

Fusilloni with sour butter, cauliflower, mussels (gluten, molluscs, milk)	16
Black buttons stuffed with fish, raw lobster, celery infusion (gluten, fish, eggs, crustaceans, celery)	20
Tortelli with pesto, hazelnuts and black truffle (nuts, gluten, egg, milk)	17
Risotto and brown background (milk, celery)	17

SECOND COURSE

Lepra à La Royale (celery)	30
Sea bass, artichokes and Jerusalem artichoke reduction (fish)	25
The pigeon (gluten, eggs, milk, celery)	29
Veal fillet, pak choi, tomato and fennel (celery)	25

DESSERTS

White chocolate, almonds and persimmon vanilla (milk, nuts)	10
Black Forest with raspberries (milk, nuts)	10
Pear, beer ice cream and cocoa bark (milk, eggs)	10
Mont Blanc (milk)	10
A tasting of 3 Amedei chocolates and 3 types of Rum (milk)	20

Still or sparkling water	3
Espresso coffee	3
Service Charge	3

Tasting Menu

60,00€

(including service charge, excluding drinks)

A tasting menu of 5 dishes, selected by our Chef to help you understand the philosophy of our cuisine.

Tasting Menu Plus

85,00€

(including service charge, excluding drinks)

A tasting menu of 8 dishes, selected by our Chef to help you understand the philosophy of our cuisine.

Some dishes on the menu, according to the season, could be prepared with frozen products of the highest quality, or blast chilled according to HACCP sanitary regulations.

The fish intended for raw or practically raw consumption has undergone a preventive remediation treatment in compliance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3.

For any information on allergens (indicated in brackets on the menu), it is possible to consult the appropriate documentation which, upon request, will be provided by our staff.

www.hostariaducate.it



APERITIVOS

Alta Langa y Oscietra caviar (pescado)	30
Mataossu y callos fritos	15
Pigato Vendemmia Tardiva y 6 ostras (moluscos)	25

ENTREMESES

Escalope de foie gras y pan brioche (gluten)	22
Calabaza, parmesano, almendras y vinagre balsámico Bonini 12 años (lácteos, cacahuets)	18
Pulpo, patatas ahumadas, aceitunas Taggiasca y extracto de borraja (moluscos, pescado)	16
Rape, race, chalota fermentada y salsa bernesa (pescado, leche, huevos)	22
Langosta y apio nabo (crustaceos, apio)	30

PRIMEROS PLATOS

Fusilloni con mantequilla àcida, coliflor, mejillones (cacahuets, gluten, huevo, leche)	16
Botones negros eleno de pescado, bogavante crudo, infusión de apio (gluten, crustaceos, pescado, apio)	20
"Tortelli" con pesto, avellanas y trufa negra (gluten, huevos, leche, cacahuets)	17
Risotto cremoso y fondo marròn (leche, apio)	17

SEGUNDOS PLATOS

Lepra à La Royale (apio)	30
Lubina, alcachofas y alcachoda de Jerusalén (pescado)	25
La paloma (leche, glute, huevos, apio)	29
Filete de ternera, pak choi, tomate y hinojo (apio)	25

POSTRES

Chocolate blanco, almendras y vainilla de caqui (lácteos, cacahuets)	10
Selva Negra con frambuesas (lácteos, cacahuets)	10
Pera, helado de cerveza y corteza de cacao (leche, huevo)	10
Mont Blanc (leche)	10
Degustación 3 chocolates Amedei y 3 Ron (leche)	20

Agua natural/con gas	3
Cafè	3
Coperto	3

Menu Degustación

60,00€

(bebidas excluidas)

Un camino de 5 platos elegidos por sorpresa por nuestro Chef
Para hacer entender la filosofía de nuestra cocina.

Menu Degustación Plus

85,00€

(bebidas excluidas)

Un camino de 8 platos elegidos por sorpresa por nuestro Chef
Para hacer entender la filosofía de nuestra cocina.

Según la temporada algunos platos del menú podrían estar preparados con productos congelados de primera calidad o bien refrigerados según la normativa higiénica sanitaria HACCP.

El pescado destinado a consumirse crudo o casi crudo ha sido sometido a un tratamiento de sanificación preventiva de conformidad con las prescripciones del reglamento (CE) 853/2004, adjunto III, sección VIII, capítulo 3, letra D, punto 3.

Para cualquier información sobre los alérgenos (indicados entre paréntesis en el menú) se podrá consultarla documentación correspondiente que, bajo petición, será facilitada por el personal de servicio.

www.hostariaducalc.it



APERITIFS

Alta langa et caviar Oscietra (poissons)	30
Mataossu et tripes frites	15
Pigato Vendemmia Trdiva et 6 huitres (mollusques)	25

APERITIFS

Escalope de fois gras et pan brioche (gluten)	22
Potiron, parmesan, amandes et vinaigre balsamique Bonini 12 ans (lait, fruits à coque dure)	22
Poulpe, pommes de terre fumées, olives Taggiasca et extrait de bourrache (mollusques, poissons)	16
Lotte, raciness, échalote fermentée et sauce bernoise (poissons, lait, oeufs)	22
Homard, et céleri-rave poelés (crustacés, céleri)	30

PREMIERS PLATS

Fusilloni au beurre aigre, chou-fleur, moules (gluten, mollusques, lait)	16
Boutons noirs farcis au poisson, homard cru, infusion de celery (gluten, poissons, crustacés, céleri)	20
Tortelli farci au pesto, noisettes et truffe noir (gluten, oeufs, lait, fruits à coque dure)	17
Risotto crémeux et fond marron (lait, céleri)	17

PLATS PRINCIPAUX

Lièvre à La Royale céleri)	30
Loup de mer, artichauts et reduction de topinambour (poissons,)	25
Le pigeon (gluten, oeufs, lait, céleri)	29
Filet de veau, pak choi, tomate et fenouil (céleri)	25

DESSERTS

Chocolat blanc, amandes et vanilla kaki (lait, fruits à coque dure)	10
Forêt Noir aux framboises (lait, fruits à coque dure)	10
Poire, glace à la bière et écorce de cacao (lait, oeufs)	10
Mont Blanc (lait)	10
Dégustacion de 3 chocolats Amedei e 3 Rhums (lait)	20

Eau naturelle/gazeuse	3
Café	3
Couvert	3

Menu Dégustation

€ 60,00

(couvert compris, boissons non incluses)

Un voyage composé de 5 plats à surprise par notre Chef pour faire comprendre la philosophie de notre cuisine.

Menu Dégustation Plus

€ 85,00

(couvert compris, boissons non incluses)

Un voyage composé de 8 plats à surprise par notre Chef pour faire comprendre la philosophie de notre cuisine.

Certains plats au menu selon la saison peuvent être préparés avec des produits surgelés de la plus haute qualité, ou réfrigérés selon les législations sanitaires HACCP.

Les poissons destinés à la consommation crus ou pratiquement crus ont subi un traitement préventif d'assainissement conformément aux exigences du règlement (CE) 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

Pour toute information sur les allergènes (indiqués entre parenthèses dans le menu), il est possible de consulter la documentation appropriée, qui sur demande, sera fournie par le personnel de service.