

## ANTIPASTI

Idea di caprese	€ 28
<i>Idée de Caprese</i>	
Uovo cremoso al tartufo di stagione	€ 38
<i>Œuf crémeux à la truffe de saison</i>	
Cannelloni croccanti, tartare di manzo Bio, maionese di pesce, gelato senape	€ 30
<i>Cannelloni croquant, tartare de bœuf biologique, mayonnaise de poisson, glace moutarde</i>	
Vitello “non tonnato”	€ 30
<i>Veau “non tonnato”, anguille fumée</i>	
*Carpaccio di capesante, crema di ostriche, uova di trota affumicata	€ 38
<i>Carpaccio de Saint-Jacques, crème d’huîtres, caviar de truite fumée</i>	
Gamberi croccanti in saor salsa bisque e cioccolato bianco	€ 30
<i>Scampi in saor, sauce bisque et chocolat blanc</i>	

## PRIMI PIATTI

Risotto “Gran Riserva” al brodo affumicato, vongole e limone candito	€ 32	€ 35
<i>Risotto “Gran Riserva”, bouillon de poissons fumé, palourdes et citron confit</i>		
Mezzaluna di granchio, spuma carbonara di mare, crema di carciofi, uova di salmone	€ 32	€ 35
<i>Demi lune de crabe, spuma carbonara di mare, crème d’artichauts, caviar de saumon</i>		
Tagliolini alla chitarra, al tartuffo nero	€ 48	
<i>Pâtes fraîches, truffe noir</i>		
Calamarata, spuma di parmigiano, pere, ristretto di vitello	€ 32	€ 35
<i>Calamarata, mousse de parmesan, poires et réduction de veau</i>		
Fusilli freschi, crema di zucca, cervo e cubi di zucca marinata	€ 30	€ 33
<i>Fusilli frais, crème de potirons, cerf et cube de potirons mariné</i>		
Lasagnetta all’amatriciana, pancetta d’Osvaldo	€ 28	
<i>Lasagnetta all’amatriciana, pancetta d’Osvaldo</i>		
Questo non è uno spaghetti al pomodoro	€ 28	€ 31
<i>‘Ceci n’est pas un spaghetti à la tomate’</i>		
Plin di anatra in brodo	€ 30	€ 33
<i>Plin de canard en consommé, champignons, parmesan croquant</i>		

Nous vous demandons de choisir au maximum 3 plats différents par table, à partir de 5 personnes menu pour l’entièreté de la table.

\* supplemento di 10 gr Italien caviar € 25.

\* supplemento tartufo nero fresco € 20.

\* supplemento tartufo estivo € 9.

## PESCI

Filetti di triglia alla plancia, crema di cavolfiore,  
salsa verde e verdure marinate € 40

*Filet de rouget à la plancha, crème de chou-fleur, sauce verte, légumes marinés*

Saltimbocca di rana pescatrice, broccoli, salsa al vino bianco € 40

*Saltimbocca de lotte, broccoli, sauce au vin blanc*

## CARNI

Filetto di manzo Bio, salsa alla pizzaiola, millefoglie di verdure € 46

*Filet pur bio avec sauce pizzaiola, millefeuille de légumes*

Vitello da latte, animelle croccanti, melanzana alla parmigiana € 46

*Veau de lait, ris de veau croquants, aubergine parmigiana*

Petto d'anatra arrosto, indivia al caffè, crema di patate affumicate € 42

*Magret de canard, endive au café, crème de pommes de terre fumées*

## PROPOSTE MENU DEGUSTAZIONE

### GELLIUS PASTA I

amuses, 2 pasta, 1 risotto, pre dolce, dolce o café

€ 82

~

### GELLIUS PASTA II

amuses, 3 pasta, 1 risotto, pre dolce, dolce o café

€ 100

~

### GELLIUS GRAN PASTA

amuses, 4 pasta, 1 risotto, pre dolce, dolce o café

€ 120

*Selezione 4 formaggi Van Tricht ipv. dessert: € 12*

NOS LÉGUMES ET NOS PRODUITS DE BASE SONT 100% BIO.

NOS PÂTES FRAICHES SONT FAITES MAISON ET 100% BIO.

*En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez prévenir le personnel.*