

## ANTIPASTI

Idea di caprese <i>Idée de Caprese</i>	€ 24
Uovo cremoso al tartufo di stagione <i>Œuf crémeux à la truffe de saison</i>	€ 36
Cannelloni croccanti, tartare di manzo Bio, maionese di pesce, gelato senape <i>Cannelloni croustillants, à la battuta de bœuf biologique, mayonnaise de poisson, glace moutarde</i>	€ 28
Vitello “non tonnato”, anguilla affumicata <i>Veau “non tonnato”, anguille fumée</i>	€ 28
Carpaccio di capesante, salsa di corallo, uova di trota <i>Carpaccio de Saint-Jacques, sauce corail, œufs de truite</i>	€ 30
Gamberi croccanti in saor salsa bisque e cioccolato bianco <i>Scampi in saor, sauce bisque et chocolat blanc</i>	€ 28

## PRIMI PIATTI

Risotto “Gran Riserva” al brodo affumicato, vongole e limone candito <i>Risotto “Gran Riserva” avec bouillon fumé, palourdes et citron confit</i>	€ 29	€ 32
Ravioli con ragù di pollo bio astice e la sua spuma <i>Raviolis au ragoût de poulet biologique, médaillon et espuma d’homard</i>	€ 29	€ 32
Plin d’anatra in brodo <i>Plin farçi au canard en consommé</i>	€ 27	€ 30
Tagliolini freschi alla carbonara, pancetta d’Osvaldo, focchi di lievito, cipolla croccante <i>Tagliolini carbonara, pancetta d’Osvaldo, oignons croustillants et flocons de levure</i>	€ 29	€ 32
Calamarata, spuma di parmigiano, pere, ristretto di vitello <i>Calamarata, mousse de parmesan, poires et réduction de veau</i>	€ 29	€ 32
Soqqadro, concassè di scampi, cozze, zabaione aglio-olio-peperoncino <i>Soqqadro à la concassée de scampi, moules, zabaglione à l’ail, l’huile et poivre</i>	€ 29	€ 32
Lasagnetta, burrata bio, zucchine e pesto di basilico <i>Lasagnette de burrata bio, courgette, pesto de basilic</i>	€ 25	
Questo non è uno spaghetti al pomodoro <i>‘Ceci n’est pas un spaghetti à la tomate’</i>	€ 25	€ 28

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 tartuffo estivo € 9.

## PESCI

Filetti di triglia alla plancia, crema di cavolfiore,  
salsa verde e verdure marinate € 38

*Filets de rouget, crème de chou-fleur, sauce verte, légumes marinés*

Variazione di pesce in umido “idea di zuppa” € 36

*Variation de poissons et leur fumet, ‘idée de soupe’*

## CARNI

Filetto di manzo Bio, salsa alla pizzaiola, millefoglie di verdure € 42

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

Vitello da latte, animelle croccanti, melanzana alla parmigiana € 40

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

Petto d’anatra arrosto, indivia al caffè, crema di patate affumicate € 38

*Magret de canard rôti, 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

€ 72

~

### GELLIUS PASTA II

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

€ 91

~

### GELLIUS GRAN PASTA

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

€ 109

*Selezione 4 formaggi Van Tricht ipv. dessert: € 10*

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.*