

ANTIPASTI

Idea di caprese	€ 28
<i>Idée de Caprese</i>	
Uovo cremoso al tartufo di stagione	€ 30
<i>Œuf crémeux à la truffe de saison</i>	
Cannelloni croccanti, tartare di manzo Bio, maionese di pesce, gelato senape	€ 30
<i>Cannelloni croustillants, à la battuta de bœuf biologique, mayonnaise de poisson, glace moutarde</i>	
Vitello “non tonnato”, anguilla affumicata	€ 30
<i>Veau “non tonnato”, anguille fumée</i>	
Carpaccio di capesante con maionese di corallo e salsa ostriche	€ 32
<i>Carpaccio de noix St. Jacques, mayonnaise de coraille, sauce d’huîtres</i>	
Gamberi croccanti in saor salsa bisque e cioccolato bianco	€ 30
<i>Scampi in saor, sauce bisque, chocolat blanc</i>	

PRIMI PIATTI

Risotto “Gran Riserva” al brodo affumicato, vongole e limone candito	€ 32	€ 35
<i>Risotto “Gran Riserva”, consommé de poissons fumé, palourdes, citron confit</i>		
Ravioli con ragù di pollo bio astice e la sua spuma	€ 32	€ 35
<i>Raviolis au ragoût de poulet biologique, médaillon, espuma d’homard</i>		
Tagliolini al tartufo nero d’Alba	€ 48	
<i>Pâtes fraiche, truffe noire d’Alba</i>		
Calamarata, spuma di parmigiano, pere, ristretto di vitello	€ 32	€ 35
<i>Calamarata, mousse de parmesan, poires, réduction de veau</i>		
Spaghettoni affumicati ‘alla carbonara’, gel al balsamico	€ 30	€ 33
<i>Spaghettoni fumé ‘alla carbonara’, gel balsamique</i>		
“Plin” di anatra in brodo	€ 32	€ 35
<i>Plin de canard en consommé</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>		

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 € 10.*

PESCI

- Filetti di triglia arrosto con crema di cavolfiore,
salsa verde e verdure marinate € 40
Filet de rouget, 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 cervo, crema di scorzanera, millefoglie di verdure € 46
Filet de cerf, crème de salsifis, millefeuille de verdure
- 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 € 40
Poitrine de canard rôtie, 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

€ 84

~

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.