



## *Antipasti - Starters*

- Tartara di branzino\*\* con limone e olio evo e crema di mascarpone alla senape all'antica** <sup>(1.4.7.10)</sup> €14,00  
*Sea bass tartar with lemon and Evo oil, mascarpone cream and old style mustard*
- Calamari\*\* ripieni con ricotta di bufala e gamberi\***  
**con salsa all'erba cipollina e verdure alla provenzale** <sup>(2.7.12.14)</sup> € 12,00  
*Squids stuffed with buffalo ricotta cheese and prawns,  
with chives flavoured sauce and provencal style vegetables*
- Carpaccio di manzo salato con scaglie di gran tonale ed insalatina di stagione** <sup>(7)</sup> € 13,00  
*Salted beef carpaccio with gran tonale cheese flakes and seasonal salad*
- Tortini di quinoa alle verdure con pesto di basilico e mandorle** <sup>(3.8)</sup> € 10,00  
*Quinoa pie with vegetable, pesto sauce and almonds*
- Ventaglio di vitello rosato con crema di tonno e condimento alla mediterranea** <sup>(3.9.10.12)</sup> € 12,00  
*Slices of roasted veal topped with tuna cream and mediterranean vegetables*

## *Primi Piatti - First Courses*

- Risotto con marmellata di peperoni rossi mantecato alla buche de chèvre** <sup>(3.7.9.12)</sup> € 12,00  
*Risotto with red pepper marmalade creamed with buche de chèvre goat cheese*
- Mezzi paccheri con gamberi\*, sua bisque\*\* e julienne di zucchine profumato alla maggiorana** <sup>(1.2.9.12)</sup> € 13,00  
*Mezzi paccheri sauteed with prawns, its bisque and  
julienne of courgette flavoured with majoraine herb*
- Casoncelli\*\* alla bresciana con crema al burro e salvia, crumble di salumi** <sup>(1.3.7.9)</sup> € 12,00  
*Typical Brescia style ravioli s with butter and sage cream, topped with cold cut crembles*
- Medaglioni\*\* ripieni di patate e burrata serviti con vellutata di pomodoro e briciole di grana** <sup>(1.3.7.9)</sup> € 12,00  
*Potato and burrata ravioli served with tomato coulis and grated Parmesan cheese*
- Garganelli\* di pasta all'uovo con ragù di coniglio\*\* alle verdure e scaglie di Castelmagno** <sup>(1.3.7.9.12)</sup> € 12,00  
*Garganelli egg pasta sauteed with rabbit ragù, vegetables and Castelmagno cheese flakes*



## Secondi - Second Courses

<b>Filetto di manzo con salsa al vino rosso e composizione di verdure</b> <sup>(9..12)</sup> <i>Fillet of beef served with red wine sauce and mix vegetables</i>	<b>€ 24,00</b>
<b>Carrè di agnello** in crosta di erbe con funghi* saltati e scalogno</b> <sup>(1.3.7.9.12)</sup> <i>Baked lamb carrè in herb crust served with salted mushrooms and shallot</i>	<b>€ 20,00</b>
<b>Filetto di vitello** in mantello di speck e senape, salsa alla liquirizia e tortino** piccante di ricotta di bufala e friarielli</b> <sup>(3.7.9.10.12)</sup> <i>Oven roasted tenderloin veal wrapped in speck and mustard, served with licorice sauce and a spicy ricotta cheese pie with friarielli</i>	<b>€ 20,00</b>
<b>Trancio di morone* dei fondali di Santa Margherita arrosto con edamame* e pomodorini alla soya, cipolla agrodolce e marmellata di limoni</b> <sup>(4.6.12)</sup> <i>Seabed black Amberjack of S. Margherita's Tyrrhenian sea roasted with edamame, tomatoes and soya, bitter-sweet onions and marmalade of lemons</i>	<b>€ 22,00</b>
<b>Polpo** alla piastra con crema di ceci al rosmarino, chips di patate viola** e tartufo nero</b> <sup>(1.9.14)</sup> <i>Baked octopus served with rosemary flavoured chickpeas cream, violet potatoes chips and black truffle</i>	<b>€ 22,00</b>

## Dessert Desserts

<b>Selezione di torte e dolci serviti al carrello</b> <sup>(1,3,5,7,8)</sup> <i>Selection of cakes and dessert</i>	<b>€ 6,00</b>
---	---------------

\* Prodotto surgelato all'origine - Frozen product from origin

\*\* Prodotto fresco abbattuto durante le fasi di lavorazione - Fresh product down frozen during the processing

Tutto il pesce servito crudo o semicotto è conforme alle prescrizioni del Regolamento **Ce 853/2004 Allegato Iii Sezione Vii Capitolo 3 Lettera D.3**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni - We advise the kind guests that in the food and beverages prepared and administered in this exercise, may be contained ingredients or technological adjuvants considered allergens  
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze" - List of allergenic ingredients used in this exercise or listed in annex II of Reg. UE No. 1169/2011 - "Substances or products that cause allergies or intolerances"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) - Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - Shellfish and shellfish-based products
3. Uova e prodotti a base di uova - Eggs and egg-based products
4. Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and fish-based products
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and peanuts-based products
6. Soia e prodotti di soia - Soy and soy products
7. Latte e prodotti a base di latte - Milk and milk-based products
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) - Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and celery-based products
10. Senape e prodotti a base di senape - Mustard and mustard-based products
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - Sesame seeds and sesame based products
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg - Sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini - Lupins and lupin-based products
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - Clams and cla-based products





## *Menù Degustazione di Terra*

### *Tasting Land Menu*

**Carpaccio di manzo salato con scaglie di gran tonale ed insalatina di stagione <sup>(7)</sup>**

*Salted beef carpaccio with gran tonale cheese flakes and seasonal salad*

**Garganelli\* di pasta all'uovo con ragù di coniglio\*\* alle verdure e scaglie di Castelmagno<sup>(1.3.7.9.12)</sup>**

*Garganelli egg pasta sauteed with rabbit ragù, vegetables and Castelmagno cheese flakes*

**Filetto di vitello\*\* in mantello di speck e senape,  
salsa alla liquirizia e tortino\*\* piccante di ricotta di bufala e friarielli (3.7.9.10.12)**

*Oven roasted tenderloin veal wrapped in speck and mustard,  
served with licorice sauce and a spicy ricotta cheese pie with friarielli*

**Scelta di un dessert dal carrello**

*Choice of one dessert*

**Aperitivo, acqua e caffè**

*Aperitif, water, coffee*

€ 42,00 per persona - per person

Con degustazione di 4 vini Italiani + € 15,00;

With tasting of 4 Italian wines + € 15,00;

## *Menù Degustazione di Mare*

### *Tasting Sea Menu*

**Tartara di branzino\*\* con limone e olio evo e crema di mascarpone alla senape all'antica <sup>(1.4.7.10)</sup>**

*Sea bass tartar with lemon and Evo oil, mascarpone cream and old style mustard*

**Mezzi paccheri con gamberi\*, sua bisque\*\* e julienne di zucchine profumato alla maggiorana<sup>(1.2.9.12)</sup>**

*Mezzi paccheri sauteed with prawns, its bisque and  
julienne of courgette flavoured with majoraine herb*

**Trancio di morone\* dei fondali di Santa Margherita arrosto  
con edamame\* e pomodorini alla soya, cipolla agrodolce e marmellata di limoni <sup>(4.6.12)</sup>**

*Seabed black Amberjack of S. Margherita's Tyrrhenian sea roasted  
with edamame, tomatoes and soya, bitter-sweet onions and marmalade of lemons*

**Scelta di un dessert dal carrello**

*Choice of one dessert*

**Aperitivo, acqua e caffè**

*Aperitif, water, coffee*

€ 42,00 per persona - per person

Con degustazione di 4 vini Italiani + € 15,00;

With tasting of 4 Italian wines + € 15,00;

°° I menù degustazione sono serviti per la totalità dei commensali del tavolo - °° The tasting menu must be choose by all the diners of the table





ME  
NÙ

*Villa Fenaroli Palace Hotel*  
HOSTARIA 1735