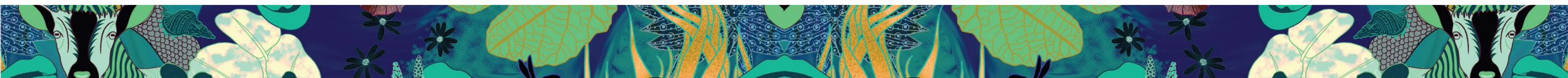




Simply enjoy life
and the great
pleasures that
come with it...

godò
l'accento sul Gusto

Menu





Dinner Menu

Antipasti - Appetizers

Carpaccio di Fassona mousse di caprino e crema di noci
Fassona carpaccio, goat cheese mousse and walnuts cream

Uovo cotto a bassa temperatura punte d'asparagi e crema di taleggio
Cbt egg, asparagus tips and taleggio cream

Carciofo fritto servito su blu di bufala
Fried artichoke served on Blue di Bufala cheese

Tacos di manzo misticanza di stagione e mayonese di acciughe
Beef tacos with seasonal mixed salad and anchovy mayonnaise

Polenta grigliata e ragu' classico napoletano
Grilled polenta and classic Neapolitan ragu'

Bresaola con burrata affumicata, grigliata e pesto di olive
Bresaola with smoked and grilled burrata and olive pesto

Pasta

Linguine crema di cacio e pepe e essenza di tartufo
Linguine with cacio e pepe cream and truffle essence

Bottoni di pasta fresca ripieni di ragu' di vitello e porcini
servito su crema di zucca, jus di vitello e crema di grana
Fresh bottoni pasta filled with veal ragout and porcini mushrooms
served on pumpkin cream, veal jus and parmesan cream

Raviolo Caprese a modo nostro, servito su salsa di pomodorini grigliati
Caprese ravioli our way, served with grilled cherry tomato sauce

Rigatoni con genovese d'agnello e scaglie di provolone del monaco
Rigatoni with lamb Genoese and flakes of provolone del monaco

Risotto del giorno
Risotto of the day

Zuppe - Soup

Passatina di verdure con crostoni di pane al lievito madre
Vegetable puree with sourdough bread croutons

Crema di zucca violina, zenzero e panna acida
Violin pumpkin, ginger cream soup and sour cream

Crema di porro e patate
Leek and potato soup

Secondi - Main courses

Costata di Tomahawk grigliata con burro erborinato
Grilled tomahawk rib eye with blue butter

Filetto di manzo salsa al mirto e patate affumicate
Beef fillet with myrtle sauce and smoked potatoes

Costatine di maiale cotto a bassa temperatura laccate con salsa barbeque
Cbt pork ribs coated with barbecue sauce

Lollipop di pollo ruspante in crosta di mais
Free-range chicken lollipops in corn crust

Trancetto di baccala' in crosta e crema di papacelle
Slice of cod fish in crust and papacelle cream

Contorni - Side dishes

Purea di patate
Potato puree

Scarola con olive, pinoli
Escarole with olives, pine nuts

Friarielli aglio, olio e peperoncino
Friarielli with garlic, oil and chilli pepper

Verdure grigliate
Grilled vegetables



Simply enjoy life
and the great
pleasures that
come with it...

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, richiesta, dal personale in servizio. Il consumatore è pregato di comunicare al personale in servizio qualsiasi tipo di intolleranza o allergia.

For any information on substances and allergens, you can consult the relevant documentation that will be provided, on request, by the staff on duty. In case of any type of intolerance or allergy, guests are requested to inform the staff on duty immediately.