

L'Orangerie Restaurant

Legenda:

- Il bollino verde indica un cibo che può essere mangiato spesso, anche tutti i giorni.
- Il bollino giallo indica un cibo che è preferibile mangiare non più di due volte a settimana.
- Il bollino arancione indica un cibo che è preferibile mangiare non più di una volta a settimana.
- Il bollino blu indica un cibo che è preferibile mangiare solo occasionalmente e mai tutte le settimane.

Key:

- The green dot means that the food can be eaten often, even every day.
- The yellow dot means that the food should preferably be eaten only twice a week.
- The orange dot means that the food should preferably be eaten only once a week.
- The blue dot means that the food should preferably be eaten occasionally, not every week.

Le pietanze possono contenere sostanze che possono provocare allergie od intolleranze.

Il numero cerchiato fa riferimento alla categoria di allergeni presenti nel piatto stesso e il cui dettaglio si trova nell'ultima pagina del menu.

Il personale è a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione su sostanze e allergeni.

In ragione della disponibilità alcuni piatti proposti potranno essere preparati con ingredienti freschi, congelati o surgelati.

The courses can contain substances that may cause allergies.

The circled number refers to the category of allergens contained in that dish and the details can be found on the last page of the menu.

The staff is at your disposal may you need any further information regarding said matter.

Some produce might be frozen.

MENU DEGUSTAZIONE | TASTING MENU

Amuse Bouche

Trota marinata al cardamomo, avocado, cipolla rossa, gelato al wasabi ④⑦

Cardamom marinated trout, avocado, red onion, wasabi ice-cream

● ④⑩

Fusilli, carbonara di lago

Fusilli noodles, carbonara lake sauce

● ①③④

Coda di rospo, crema di piselli e lattuga, scarola saltata, bottarga, lime ④⑨

Monkfish, pea and lettuce cream, sautéed escarole, salted cured fish roe, lime

● ④

Mousse leggera al formaggio caprino, sorbetto al pompelmo rosa, olio EVO Comincioli, pepe di Timut

Light goat cheese mousse, pink grapefruit sorbet, Comincioli extra virgin olive oil, Timut pepper

● ①③⑦

Petits fours

60 Euro

ANTIPASTI | STARTERS

- Gamberi rossi al vapore, centrifuga di sedano, condimento alla catalana ②⑨⑫**
Steamed red shrimp, celery extract, marinated onions and cherry tomatoes ● 26
- Ceviche di tonno e gamberi, lime, menta, gel di soia, alga nori ①②④⑥⑫**
Tuna and shrimp ceviche, lime, mint, soy gel, nori seaweed ● 26
- Cannellone di rape rosse farcito con quinoa, erbe fresche, semi di sesamo, avocado, cetriolo ⑪**
Quinoa filled beetroot cannelloni, fresh herbs, sesame seeds, avocado, cucumber ● 20
- Trota marinata al cardamomo, avocado, cipolla rossa, gelato al wasabi ④⑦**
Cardamom marinated trout, avocado, red onion, wasabi ice-cream ● 22
- Cannoli di tartare di manzo battuta al coltello, misticanza acidula, senape, olive, maionese al peperoncino ①③⑨⑩⑫**
Knife cut beef tartar cannoli, tart salad, mustard, olives, spicy pepper mayo ● 24
- Polpette di ossobuco alla milanese, spugna alla barbabietola, cavolo viola, foglie di capperi ①③⑨⑫**
Milanese ossobuco meatballs, beetroot sponge, red cabbage, caper leaves ● 24

PRIMI | FIRST COURSES

- Ravioloni al granchio reale, gazpacho tipiedo di pomodorini, riduzione di bisque allo zenzero ①②③⑨**
King crab ravioloni, warm cherry tomatoes gazpacho, ginger flavored bisque reduction ● 30
- Linguine, sgombro affumicato, zucchine, olive taggiasche, pesto di rucola ①④**
Linguine noodles, smoked mackerel, zucchinis, black olives, arugula pesto ● 26
- Fusilli, carbonara di lago ①③④**
Fusilli noodles, carbonara lake sauce ● 28
- Tagliatelle di pasta all'uovo, dadolata di faraona, pomodori secchi, briciole di pane al dragoncello, taccole ①③⑨⑫**
Fresh egg tagliatelle pasta, guinea-fowl, dried tomatoes, tarragon flavored breadcrumbs, snow peas ● 26
- Gnocchetti sardi di semola di grano duro, ragout di agnello, ricotta affumicata ①⑦⑨⑫**
Sardinian gnocchetti pasta, lamb ragout, smoked ricotta cheese ● 26
- Vichyssoise fredda, cenere di porri e germogli ⑦⑨**
Cold vichyssoise, leek ashes and sprouts ● 20

SECONDI | MAIN COURSES

- Coda di rospo, crema di piselli e lattuga, scarola saltata, bottarga, lime ④⑨**
Monkfish, pea and lettuce cream, sautéed escarole, salted cured fish roe, lime ● 30
- Baccalà in oliocottura di evo del Garda, vellutata di finocchi, patata croccante, salsa al nero di seppia ④⑦⑭**
Cod poached in Garda extra virgin olive oil, fennel cream, crispy potato, black squid ink sauce ● 30
- Insalata Olivier alla nostra maniera ①③④⑦⑨**
Our Olivier salad ● 28
- Tempura di gamberi e verdure, salse e spume ①②③⑦⑨⑫**
Shrimp and vegetables tempura, sauces and foams ● 30
- Lombo di agnello in verde, pane al the matcha ed erbette, emulsione di avocado, zucchine e basilico, gel di piselli, salsa al prezzemolo, germogli ①⑦⑨**
Lamb loin, herbs and matcha bread, avocado emulsion, zucchini and basil, pea gel, parsley sauce ● 32
- Filetto di manzo, finferli, topinambur, tartufo nero ⑨⑩⑫**
Beef fillet, chanterelle mushrooms, Jerusalem artichoke, black truffle ● 34

DESSERT

- Frutta fresca di stagione**
Seasonal fresh fruit ● 16
- Mousse leggera al formaggio caprino, sorbetto al pompelmo rosa, olio EVO Comincioli, pepe di Timut ①③⑦⑧**
Light goat cheese mousse, pink grapefruit sorbet, Comincioli extra virgin olive oil, Timut pepper ● 16
- Strudel ghiacciato: biscotto sablè ai pinoli, semifreddo alla vaniglia, gelato alla cannella, composta di mele ①③⑦⑧**
Frozen strudel: pine nuts sable biscuit, vanilla parfait, cinnamon ice-cream, apple compote ● 16
- Frangipane pistacchio e zenzero candito, spuma allo yogurt bianco, gel al limone ③⑦⑧**
Pistachio and candied ginger frangipane, white yogurt mousse, lime gel ● 16
- Gelato e sorbetto ③⑦⑧**
Ice-cream and sorbet ● 10
- Bavarese al Baileys, inserto al caffè, frolla alla nocciola, glassa al cioccolato ①③⑦⑧**
Baileys bavroise, coffee filling, hazelnut short crust, chocolate coating ● 16

ALLERGENI:

- ① Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
 - b) maltodestrine a base di grano (*);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- ③ Uova e prodotti a base di uova;
- ④ Pesce e prodotti della pesca, tranne:
 - a) gelatine di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino;
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo;
- ⑧ Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano;
- ⑩ Senape e prodotti a base di senape;
- ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini;
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi;
- (*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato.

ALLERGENS:

- ① Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan), rye, barley, oats or their hybridized strains and derivatives, except:
 - a) grain-based glucose syrups, including dextrose (*);
 - b) grain-based maltodextrin (*);
 - c) barley based glucose syrups;
 - d) cereals used for manufacturing alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- ② Crustaceans and products based on shellfish;
- ③ Eggs and egg-based products;
- ④ Fish and fishery products, except:
 - a) fish gelatin used as a support for vitamin preparations or carotenoids;
 - b) gelatin or isinglass used for the clarification of beer and wine;
- ⑤ Peanuts and peanut-based products;
- ⑥ Soy and soy based products, except:
 - a) oil and refined soy fat (1);
 - b) mixed natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, soy-based D-alpha tocopherol succinate;
 - c) Phytosterol derived vegetal oils and soy-based phytosterol esters ;
 - d) vegetal stanol esters produced by soy-based vegetal oil sterols.
- ⑦ Milk and milk-based products (including lactose, except:
 - a) whey used for manufacturing alcoholic distillates ;
 - b) lactitol;
- ⑧ Nuts, more precisely:
almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis*] (Wangenh.) K. Koch], brazilian nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products except for nuts used for manufacturing alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;;
- ⑨ Celery and celery-based products;
- ⑩ Mustard and mustard-based products;
- ⑪ Sesame seeds and sesame seeds-based products ;
- ⑫ Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/l in terms of the total amount of SO₂ to be calculated for the products as they result ready to consume or reconstituted as per manufacturers instructions ;
- ⑬ Lupines and lupines-based products;
- ⑭ Mollusks and mollusks-based products;
- (*) And all the derived products whose transformation does not impact on the level of allergy.