

Le Melograne

MENU

Antipasti

Animelle

Spirulina, salicornia, granny smith, Fondo bruno, tartufo

Sweetbreads

Spirulina, salicornia, granny smith, brown stock, truffle

€ 18

Quaglia

Foie gras, bergamotto, asparagi bianchi

Quail

Foie gras, bergamot, white asparagus

€ 21

Uovo 64°

Parmigiano 24 mesi vacche rosse, scalogno, lapsang souchong, tartufo

Egg 64°

Parmesan 24 months, shallot, lapsang souchong, truffle

€ 16

Persico

Latte di cocco, zenzero, pesca tabacchiera, caviale

Perch

Coconut milk, ginger, flat peach, caviar

€ 15

Pasta e Risotti
First courses and Rice

Tortello di Faraona

Aglione, te darjeeling, pink lady, tartufo

Tortello fill with Guinea fowl

Black garlic, te darjeeling, pink lady, truffle

€ 23

Spaghettoni Benedetto Cavalieri

Scapece, tinca, vaniglia, datterino confit

Big Spaghetti Benedetto Cavalieri

Scapece, tench, vanilla, datterino tomatoes confit

€ 18

Risotto

Piccione, frutti di bosco, radici, tartufo

Risotto

Pigeon, wild berries, roots, truffle

€ 26

Plin

Cotechino, rabarbaro, ortica, ostrica

Plin

Cotechino, rhubarb, nettle, oyster

€ 21

Secondi Piatti con contorni
Main courses with their own side dish

Carrè di Agnello

Tamarindo, asparagi bianchi, lavanda

Rack of lamb

Tamarind, white asparagus, lavender

€ 28

Friccò all'Eugubina

Manzo, pollo, maiale, erbe aromatiche di montagna, patate

Friccò Eugubina tradition

Beef, chicken, pork, wild aromatic herbs, potatoes

€ 24

Carpa in porchetta

Crumble di erbe aromatiche, Dashi di prosciutto, patate novelle sauté

Carp in Porchetta

Crumble of aromatic herbs, ham dashi, sauté potatoes

€ 22

Tinca

Barbabietola, foie gras, passion fruit, radici

Tench

Beetroot, foie gras, passion fruit, roots

€ 26

Dolci
Desserts

Finanziera 1,3,7,8

Lemon curd, gelato alla vaniglia, mela compressa, aneto

Finanziera

Lemon curd, vanilla ice cream, compressed apple, dill

€ 8

Tiramisù 1,3,7,8

Crumble di cioccolato, caffè d'orzo, savoiardo fatto in casa

Tiramisu

Chocolate crumble, barley coffee, homemade biscuit savoiardo

€ 8

Éclaire 1,3,7,8

Olio d'oliva, nocciola, cioccolato

Éclair

Olive oil, Hazelnut, Chocolate

€ 8

Pavlova 1,3,7,8,9

Sedano rapa, mango, passion fruit, lavanda

Pavlova

Celery rapa, mango, passion fruit, lavender

€ 8

Vini & Distillati al calice

Vini dolci

Sagrantino di Montefalco passito DOCG	€ 7
Vin Santo	€ 6
Dulcis	€ 5

Grappa

Grappa di Rubesco	€ 6
Grappa di Sagrantino Barrique	€ 7
Grappa di Garganega	€ 5

Whisky

Lagavoulin 16	€ 9
Glenmorangie 10	€ 9
Glenfiddich 12	€ 9

Cognac

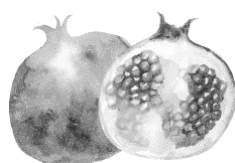
Martell VS Fine Cognac	€ 9
------------------------	-----

Brandy

Cardenal Mendoza	€ 9
------------------	-----

Amari

Mirto	€ 6
Amaro del Capo	€ 6



le Melograne