

A N T I P A S T I

*CATALANA DI POLPO (POMODORINO, SEDANO, BASILICO E
MISTICANZA)*

€18,00

(9-12-14)

*SASHIMI DI RICCIOLA CON FINOCCHI CROCCANTI,
PROFUMATA AL BERGAMOTTO*

€20,00

(4)

*TONNO DI CONIGLIO CON GIARDINIERA DI VERDURE E
MAIONESE ALL'ANETO*

€18,00

(1-3)

*IL TRIS "GIARDINETTO" VITELLO TONNATO, INSALATA
RUSSA, CARPACCIO DI MANZO*

€19,00

(3)

MILLEFOGLIE DI BACCALA' MANTECATO

€18,00

(1-4-7)

P R I M I

AGNOLOTTI DI BUE GRASSO CON SUGO D'ARROSTO

€19,00

(1-3-9)

*CASARECCE DI BASILICO AI 3 POMODORI CON RICOTTA
STAGIONATA*

€17,00

(1-3-7)

*RAVIOLI D'ANATRA CON BURRO MONTATO, TIMO E SCORZA
DI ARANCIA*

€18,00

(1-3-7)

RISOTTO ALLE ERBE FRESCHE CON FRUTTI DI MARE

€20,00

(2-7-14)

E N T R É E S

*SALADE CATALANE DE POULPE (TOMATES CERISES, CELERI,
BASILIC ET JEUNES POUSSÉS DE SALADE)*

€18,00

(9-12-14)

*SASHIMI DE SERIOLE AUX FENOUILS CROQUANTS, PARFUMÉ
À LA BERGAMOTE*

€20,00

(4)

*THON DE LAPIN AVEC JARDINIERE DE LEGUMES ET
MAYONNAISE À L'ANETH*

€18,00

(1-3)

*LE TRIO « GIARDINETTO » : vitello tonnato, salade russe, et
carpaccio de bœuf*

€19,00

(3)

MILLEFEUILLE DE MORUE CRÈMEUSE

€18,00

(1-4-7)

P R E M I E R S C O U R S

AGNOLOTTI AU BOEUF BRAISÉ AVEC JUS DE ROTI

€19,00

(1-3-9)

*CASARECCE AU BASILIC, AUX TROIS TOMATES ET RICOTTA
AFFINÉE*

€17,00

(1-3-7)

*RAVIOLIS AU CANARD, BEURRE FOUETTÉ, THYM ET ZESTE
D'ORANGE*

€18,00

(1-3-7)

RISOTTO AUX HERBES FRAÎCHES ET FRUITS DE MER

€20,00

(2-7-14)

A P P E T I Z E R S

*AMBERJACK SASHIMI WITH CRISP FENNEL, SCENTED WITH
BERGAMOT*

€20,00

(4)

*OCTOPUS "CATALANA" STYLE (CHERRY TOMATOES, CELERY,
BASIL AND MIXED GREENS)*

€18,00

(9-12-14)

RABBIT CONFIT WITH GIARDANIERA AND DILL MAYONNAISE

€18,00

(1-3)

*THE "GIARDINETTO" TRIO: VEAL WITH TUNA, RUSSIAN
SALAD, BEEF CARPACCIO*

€19,00

(3)

MILLE-FEUILLE OF WHIPPED SALT COD

€18,00

((1-4-7)

F I R S T C O U R S E S

FAT OX AGNOLOTTI WITH ROAST GRAVY

€19,00

(1-3-9)

CASARECCE WITH BASIL, 3 TOMATOES AND AGED RICOTTA

€17,00

(1-3-7)

*DUCK RAVIOLI WITH WHIPPED BUTTER, THYME, AND
ORANGE ZEST*

€18,00

(1-3-7)

FRESH HERB RISOTTO WITH SEAFOOD

€20,00

(2-7-14)

S E C O N D I

*GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON VERDURE DI
STAGIONE AL BASILICO*

€32,00

(2-4-14)

*TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO, MISTICANZA
E DRESSING AL MANGO*

€30,00

(4-8-10-11)

*TAGLIATA DI PICANHA CON VERDURE
SPADELLATE E OLIO AL ROSMARINO*

€28,00

*COTOLETTA ALLA MILANESE CLASSICA CON
POMODORINI E RUCOLA*

€35,00

(1-3)

D O L C I

TAGLIATA DI FRUTTA

€9,00

TARTE TATIN

€9,00

(1-3-7)

TRILOGIA DI CIOCCOLATO

€9,00

(3-7)

*SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE CON SALSA
BARBAJADA*

€9,00

(3-7-8)

GELATI E SORBETTI DELLA CASA

€8,00

(3-7)

D E U X I È M E C O U R S

*GRILLADE MIXTE DE POISSON AVEC LEGUMES DE
SAISON AU BASILIC*

€32,00

(2-4-14)

*TATAKI DE THON EN CROUTE DE SESAME, JEUNES
POUSSES VINAGRETTE A LA MAGUE*

€30,00

(4-8-10-11)

*PICANHA TRANCHEE AVEC LEGUMES POELES
ET HUILE PARFUMEE AU ROMARIN*

€28,00

*ESCALOPE MILANAISE TRADITIONNELLE AVEC
TOMATES CERISES ET ROQUETTE*

€35,00

(1-3)

D E S S E R T

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

€9,00

TARTE TATIN

9,00 €

(1-3-7)

TRILOGIE DU CHOCOLAT

€9,00

(3-7)

*PARFAIT GLAXE'AUX NOISETTES AVEC SAUCE
BARBAJADA*

€9,00

(3-7-8)

GLACES ET SORBETS FAITS MAISON

€8,00

(3-7)

S E C O N D S

*MIXED GRILLED FISH WITH SEASONAL VEGETABLES
AND BASIL*

€32,00

(2-4-14)

*SESAME-CRUSTED TUNA TATAKI, MIXED SALAD, AND
MANGO DRESSING*

€30,00

(4-8-10-11)

*PICANHA SLICED STEAK WITH SAUTEED
VEGETABLES AND ROSEMARY OIL*

€28,00

*CLASSIC MILANESE CUTLET WITH CHERRY
TOMATOES AND ARUGULA*

€35.00

(1-3)

S W E E T S

CUT FRUIT

€9.00

TARTE TATIN

€9,00

(1-3-7)

CHOCOLATE TRILOGY

€9,00

(3-7)

*HAZELNUT SEMIFREDDO AND BARBAJADA
SAUCE*

€9,00

(3-7-8)

HOUSEMADE ICE CREAM AND SORBETS

€8,00

(3-7)

***I L P E R C O R S O
D E L G U S T O***

IL TRIS "GIARDINETTO"

vitello tonnato, insalata russa, battura di manzo

3-4-5-7

PANISSA DELLA TRADIZIONE

7-8

***LO STRACOTTO DI MANZO CON VERDURE
CROCCANTI***

12

DOLCE

2 PORTATE PIU' DOLCE € 55,00

3 PORTATE PIU' DOLCE € 70,00

SERVIZIO E COPERTO € 3,00

***I L P E R C O R S O
D E L G U S T O***

LE TRIO « GIARDINETTO »

Veau sauce thon, salade russe et tartare de bœuf

3-4-5-7

PANISSA TRADITIONNELLE

7-8

*BŒUF EN RAFTING AVEC LÉGUMES
CROUSTILLANTS*

12

DESSERT

2 PLATS PLUS DESSERTS € 55,00

3 PLATS PLUS DESSERTS € 70,00

SERVICE ET COUVERTURE € 3,00

*T H E J O U R N E Y
O F T A S T E*

THE "GIARDINETTO" TRIO
veal with tuna sauce, Russian salad, and beef
tartare
3-4-5-7

TRADITIONAL PANISSA
7-8

STEWED BEEF WITH CRISPY VEGETABLES
12

SWEET

2-COURSE PLUS DESSERT €55.00

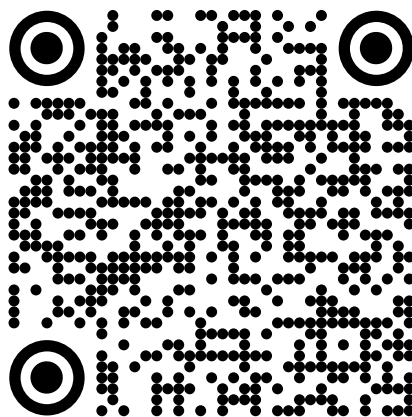
3-COURSE PLUS DESSERT €70.00

SERVICE AND COVER CHARGE €3.00

*All'Hotel Ristorante Il Giardinetto, ogni sorso diventa
un gesto straordinario.*

*Come? Con WAMI, 1 prodotto = 100 litri d'acqua
donati a comunità nel mondo senza accesso a questa
risorsa.*

Scansiona il QR code per scoprire di più.



*À l'Hôtel Restaurant Il Giardinetto, chaque gorgée
devient un geste extraordinaire.*

*Comment ? Grâce à WAMI : 1 produit = 100 litres
d'eau potable offerts à des communautés dans le
monde qui n'ont pas accès à cette ressource.*

Scannez le QR code pour en savoir plus.



*At Hotel Ristorante Il Giardinetto, every sip becomes
an extraordinary gesture.*

*How? With WAMI: 1 product = 100 litres of clean
water donated to communities around the world that
lack access to this essential resource.*

Scan the QR code to learn more.

