



Marchese del Grillo
Restaurant - Enoteca - Charme hotel

Antipasti

Tra-Mezzo di Gambero: Tramezzino di crudità di gamberi rossi, ginger e avocado Tramezzino sandwich with raw red shrimps, ginger and avocado	*1/2/3/4/7/9	€ 16
Macarons di anatra, crema di arachidi salate, lemongrass, gruee di cacao Duck macaron, salted peanuts cream and lemongrass and cocoa gruee	*5/6	€ 15
Pangea: Insalatina di misticanza, trota affumicata, scampo marinato, lumaca in tempura, salsa bernese Mixed salad, smoked trout, marinated prawns, tempura snails and bernese sauce	*1/2/3/4/5/7/9/13	€ 16
Tartara di vitellone, spuma di bufala, senape, cappero e bottarga di uovo Veal tartare, buffalo mozzarella foam, mustard, caper and egg bottarga	*1/2/3/4/7/9	€ 14
“Tortello” di vitel tonné, gel di pomodoro e terra di cappero Tuna veal, tomato gel and caper	*3/4	€ 13

Primi

Mezzaluna di ossobuco, col suo midollo, piselli e formaggio dei poveri Mezzaluna stuffed of braised veal, marrow, green pea and bread crumble	*1/3/7	€ 14
Spaghettoni al baccalà, fagiolini, olive taggiasche, aria di spirulina Salted cod spaghetti, green bean, taggiasca olives, spirulina	*1/4	€ 14
Risotto al pomodoro verde, fiori di zucca, stracciatella e porro fritto Green tomato risotto, zucchini flowers, stracciatella cheese and fried leek	*5/7	€ 16
Raviolo di burrata e alici, salsa al pomodoro e sfere di basilico Raviolo stuffed with burrata and anchovies, tomato sauce and basil spheres	*1/3/4/9	€ 16

Secondi

Tutto Quaglia: Coscia fritta, gel al limone, suprema al lardo di montagna, busto farcito alle erbe Fried quail drumstick, lemon gel, quail breast with lard and stuffed quail with herbs	*1/3	€ 18
Spezzatino di spalla di vitello, fondo di cioccolato e visciole con turbante di verdura Veal shoulder stew, chocolate sauce and sour cherry with vegetables		€ 16
Cinta di vitellone, gelato al peperone, peperone marinato, acciuga del cantabrico Veal, pepper ice cream, marinated pepper and cantabrian anchovies	*4/7	€ 16
Tonno cotto crudo, mousse di foie gras e polline di miele di Poeta Cooked and raw tuna, foie gras mousse and honey pollen	*1/3/5/7	€ 18
Ombrina con cremoso di rapa rossa e tartufo nero Croaker with red turnip and black truffle	*4	€ 20