



MENU PRANZO

Menu del Cardinale

percorso degustazione 40

Flan di carote e zucchine
con fonduta al Taleggio

Risotto con crema di Borrachine, formaggella di
capra e noci Pecan

Torta Borducan con nocciole, cioccolato
fondente e un goccio di Elixir

Antipasti

Tagliere misto di salumi e formaggi
(per 2 persone) -25

Uovo barzotto alla Carbonara, con crema al
Pecorino e guanciale croccante -15

Flan di Carote e Zucchine con fonduta al
Taleggio -15

Baccalà mantecato, cialda al fungo e tartufo
nero -18

Primi Piatti

Risotto con crema di Borrachine, formaggella
di capra e noci Pecan -20

Tagliolini fatti in casa con 30 tuorli ai funghi
porcini -18

Spaghettoni Felicetti con ragù di pesce di
mare e salsa al prezzemolo -20

Secondi

Manzetta Prussiana in salsa al Pepe Sichuan
sfumato il Borducan e i funghi trifolati -40

Sella di Cervo servita con il suo fondo e gelée
di lampone -35

Anguilla arrostita sulla pelle con scalogno
caramellato al vino rosso -30

Dessert

Cheesecake con formaggio di capra, gelato
alla mandorla e crumble allo yogurt -10

Tortino del Borducan Mousse al cioccolato
fondente e caramelia, nocciole e glassa -10

Torte del giorno -7

Menu del Cardinale

tasting itinerary 40

*Zucchini and carrots flan
with cheese fondue*

*Risotto with borage cream, goat's cheese
and pecans*

*Borducan Cake, with dark chocolate,
hazelnuts and the original Elixir Borducan*

Antipasti

*Mixed platter of cold cuts and cheeses (for 2p)
-25*

*Carbonara-style poached egg, with Pecorino
cream and crispy bacon -15*

*Carrot and courgette flan with Taleggio
fondue -15*

*Creamed cod, mushroom wafer and black
truffle -18*

Primi Piatti

*Risotto with borage cream, goat's cheese
and pecan nuts -20*

*Homemade tagliolini with 30 egg yolks and
porcini mushrooms -18*

*Spaghettoni Felicetti with sea fish ragout
and parsley sauce -20*

Secondi

*Prussian beef in Sichuan pepper sauce,
blended with Borducan and sautéed
mushrooms -40*

*Saddle of deer served with its stock and
raspberry gelée -35*

*Roasted eel on the skin with caramelized
shallots in red wine -30*

Dessert

*Cheesecake with goat's cheese, almond ice
cream and yogurt crumble -10*

*Borducan cake Dark chocolate and caramel
mousse, hazelnuts and icing -10*

Cakes of the day -7