

## ANTIPASTI (Starters – Vorspeisen – Hors-d'œuvre)

<b>Girello di vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata</b> <i>Slow-cooked top round of veal with tuna-mayo sauce</i> Gîte à la noix de veau cuit à basse température en sauce au thon <i>Kalbfleisch bei Niedrigtemperatur gegart mit Thunfischcreme</i>	Euro 14,00
<b>Composta di verdure con crema di parmigiano, chips e biscotto salato</b> <i>Vegetable compote with Parmesan cream, chips and savoury biscuit</i> Jardinière de légumes à la crème de parmesan, chips et biscuit salé <i>Gemüsekomposition mit Parmesancreme, Chips und Salzkeks</i>	Euro 12,00
<b>Mazzancolle alla plancia, soffice di patate allo zafferano e nocciole</b> <i>Griddled tiger prawns, creamed potato with saffron and hazelnut</i> Crevettes royales à la plancha, moelleux de pommes de terre au safran et noisettes <i>Mazzancolle-Garnelen von der heißen Platte, Kartoffel-Mousse mit Safran und Haselnüssen</i>	Euro 14,00
<b>Carpione: uovo, zucchine, tinca e polpettine</b> <i>Pickled egg, zucchini, tench and meat balls</i> Œufs, courgettes, tanche et boulettes de viande en escabèche <i>In Essigmarinade: Ei, Zucchini, Schleie und Fleischbällchen</i>	Euro 14,00
<b>Carpaccio di salmone affumicato norvegese con burrata</b> <i>Carpaccio of smoked Norwegian salmon with Burrata cheese</i> Carpaccio de saumon fumé norvégien et burrata <i>Carpaccio aus geräuchertem Lachs aus Norwegen mit Burrata-Creme</i>	Euro 16,00

## PRIMI PIATTI (First Courses – “Primi” – Entrées de Pates)

<b>Agnolotti al “plin” della tradizione su crema di porri e timo</b> <i>Traditional hand-made agnolotti pasta pouches on cream of leek and thyme</i> Raviolis “pincés” traditionnels sur crème de poireaux et thym <i>Traditionelle kleine Ravioli an Porree-Thymian-Creme</i>	Euro 13,00
<b>Delizie di patate, broccoli, vongole e bottarga</b> <i>Potato, broccoli, clam and mullet roe delights</i> Délice de pommes de terre, brocolis, palourdes et poutargue <i>Variationen der Kartoffel, Broccoli, Venusmuscheln und Bottarga</i>	Euro 13,00
<b>Gragnano al pesto, fave, piselli e cialda di parmigiano (14 minuti)</b> <i>Gragnano pasta with pesto, broad beans, peas and Parmesan crisp (14 minutes)</i> Pâtes de Gragnano au pesto, fèves, petit-pois et gaufrette de parmesan (14 minutes) <i>Gragnano-Pasta mit Pesto, dicken Bohnen, Erbsen und Parmesan-Taler (14 Minuten)</i>	Euro 13,00
<b>Carnaroli allo zafferano con battuta di coda di vitello (14 minuti)</b> <i>Saffron Carnaroli rice with hand-chopped veal tail (14 minutes)</i> Riz Carnaroli au safran con tartare de queue de veau (14 minutes) <i>Carnaroli-Reis mit Safran und gehacktem Kalbsschwanz (14 Minuten)</i>	Euro 13,00
<b>Zuppa di legumi</b> <i>Pulse soup</i> Soupe de légumes <i>Suppe aus Hülsenfrüchten</i>	Euro 12,00

## SECONDI CON CONTORNO (Mains – “Secondi” – Plats Principaux)

<b>Ganascino di vitello all’Arneis con crema di sedano rapa</b> <i>Cheek of veal cooked in Arneis wine with celeriac cream</i> Joue de veau à l’Arneis avec crème de céleri rave <i>Kalbsbacke an Arneis und Creme aus Knollensellerie</i>	Euro 16,00
<b>Cosciotto di faraona cotto a bassa temperatura e scalogno caramellato al vino</b> <i>Slow-cooked leg of guinea fowl and shallots caramelized in wine</i> Cuissot de pintade cuit à basse température et échalote caramélisée au vin <i>Perlhuhnschenkel bei Niedrigtemperatur gegart und karamellierte Rotwein-Schalotten</i>	Euro 16,00
<b>Polpo del mediterraneo arrostito con battuta di pomodori secchi, olive candite e patate rosse</b> <i>Roast Mediterranean octopus with dried tomato tartare, candied olives and red potatoes</i> Poulpe de méditerranée rôti et concassé de tomates séchées, olives confites et pommes de terre rouge <i>Gebratener Tintenfisch aus dem Mittelmeer mit Sauce aus getrockneten Tomaten, kandierten Oliven und roten Kartoffeln</i>	Euro 16,00
<b>Tagliata di Fassone con glassa al balsamico e nocciole di Langa</b> <i>Fassone strip steak with balsamic glaze and Langa hazelnuts</i> Steak de Fassone avec glaçage de vinaigre balsamique et noisettes de Langa <i>Steak vom Fassone-Rind, mit Balsamico glasiert, und Haselnüsse aus der Langa</i>	Euro 18,00
<b>Filetto di ombrina alla plancia con biette all’extravergine</b> <i>Griddled fillet of drum fish with beets in extra-virgin olive-oil</i> Filet de courbine à la plancha accompagné de blettes à l’huile d’olive vierge extra <i>Filet vom Umberfisch auf der heißen Platte mit Mangold an Olivenöl</i>	Euro 18,00
<b>Il nostro piatto di verdure</b> <i>Our dish of vegetables</i> Notre sélection de légumes <i>Unser Gemüseteller</i>	Euro 8,00
<b>La nostra selezione di formaggi</b> <i>Our selection of cheeses</i> Notre sélection de fromages <i>Unsere Käse-Auswahl</i>	Euro 10,00



HOTEL CALISSANO \*\*\*\*

**Coperto e servizio inclusi**  
*Cover charge and service included*  
*Gedeck und Service inbegriffen*  
*Couvert et service inclus*

**Supplemento ROOM SERVICE** Euro 5,00  
*Extra charge for ROOM SERVICE*  
*Aufpreis für ROOM SERVICE*  
*Supplément SERVICE EN CHAMBRE*

## **INSALATE (Salads – Salate - Salades)**

<b>Insalata autunno: misticanza, porcini sott'olio, pomodori secchi, ceci</b>	Euro 8,00
<i>Autumn salad: mixed greens, porcini mushrooms in oil, dried tomatoes, chick peas</i>	
<i>Salade d'automne : mesclun, cèpes à l'huile, tomates séchées, pois chiches</i>	
<i>Herbstsalat: Pflücksalat, Steinpilze in Öl, getrocknete Tomaten, Kichererbsen</i>	
<b>Insalata vegetariana: carote, finocchi, mele, mais, germogli, soia e rapanelli</b>	Euro 8,00
<i>Vegetarian salad: carrots, fennel, apple, sweetcorn, bean sprouts, soya and radish</i>	
<i>Salade végétarienne : carottes, fenouil, pommes, maïs, jeunes pousses, soja et radis</i>	
<i>Vegetarischer Salat: Karotten, Fenchel, Apfel, Mais, Sprossen, Soja und Radieschen</i>	
<b>Insalata proteica: carne, pomodoro, tacchino, mais, carote, uovo sodo</b>	Euro 8,00
<i>High-protein salad: meat, tomato, turkey, sweetcorn, carrot and hard-boiled egg</i>	
<i>Salade protéique : viande, tomates, dinde, maïs, carottes et œuf dur</i>	
<i>Proteinsalat: Fleisch, Tomaten, Putenfleisch, Mais, Karotten und Ei</i>	
<b>Insalata verde semplice</b>	Euro 6,00
<i>Simple green salad</i>	
<i>Salade verte simplissime</i>	
<i>Grüner Salat</i>	

## **DOLCI (Desserts)**

<b>Panna cotta alla vaniglia, gelato al fior di latte, con fragole in coulis e crispy</b>	Euro 7,00
<i>Vanilla panna cotta, fiordilatte ice-cream, strawberry coulis and crisp</i>	
<i>Panna cotta à la vanille, glace fior di latte avec coulis de fraise et gaufrette</i>	
<i>Panna cotta mit Vanille und Creme-Eis mit Erdbeer-Coulis und Krokantem</i>	
<b>Mousse al lampone e cioccolato al latte</b>	Euro 7,00
<i>Milk chocolate and raspberry mousse</i>	
<i>Mousse de framboise et chocolat au lait</i>	
<i>Himbeer-Mousse und Milkschokolade</i>	
<b>Semifreddo al tiramisù</b>	Euro 7,00
<i>Tiramisù semifreddo</i>	
<i>Dessert glacé au tiramisu</i>	
<i>Tiramisu-Parfait</i>	
<b>Carpaccio di ananas con gelato</b>	Euro 7,00
<i>Carpaccio of pineapple with ice-cream</i>	
<i>Carpaccio d'ananas et glace</i>	
<i>Ananas-Carpaccio mit Eis</i>	
<b>Millefoglie alle nocciole morbido e croccante</b>	Euro 7,00
<i>Soft and crunchy hazelnut millefeuille</i>	
<i>Millefeuilles de noisettes moelleux et croquant</i>	
<i>Zartes Blätterteig-Dessert mit Haselnüssen</i>	

**Servizio in camera dalle ore 19:30 alle ore 22.30 componendo il numero 250.**

**Il giorno di riposo / chiusura non è sempre lo stesso.  
Vi invitiamo a verificare di volta in volta con il ricevimento.**

*Room service from 7.30 pm to 10.30 pm. Call extension 250.  
Closing day may vary. Please check with reception.*

*Zimmerservice von 19.30 Uhr bis 22.30 Uhr unter der Nummer 250.  
Die Ruhetage sind unterschiedlich. Bitte erkundigen Sie sich diesbezüglich jeweils an der  
Rezeption*

*Service en chambre de 19h30 à 22h30. Composer les numéros 250  
Le jour de repos / fermeture n'est pas toujours le même.  
Veuillez vous renseigner des changements à la réception au fur et à mesure.*

**Alcuni dei nostri prodotti, per motivi di conservazione,  
potrebbero aver subito un abbattimento di temperatura (-18°C).**

*Some of our products may have been blast-chilled for preservation purposes.  
Einige unserer Produkte könnten aus Konservierungsgründen eine Schockkühlung erfahren  
haben.*

*Pour des raisons de conservation, certains de nos produits peuvent avoir subi  
une baisse de température en cellule de refroidissement rapide.*

**Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.**

Su richiesta il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato.

Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili, quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Clients are kindly requested to inform us of any food allergies or intolerances. The staff will be happy to provide information on any allergens which may be present in the food we serve.

It is to be noted, however, that in certain cases the preparation and serving of food and drinks may necessarily entail the sharing of areas and utensils, so the possibility of different foodstuffs, including allergens, coming into contact with each other cannot be excluded.

Die Gäste werden gebeten, eventuelle Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten mitzuteilen.

Das Personal wird Ihnen gerne ausführliche Informationen erteilen über das mögliche Vorhandensein von Allergenen in unserem Speiseangebot.

Dennoch müssen wir darauf hinweisen, dass in einigen Fällen aus objektiven Gründen die Vorbereitung und Ausgabevon Speisen und Getränken die gemeinsame Benutzung von Arbeitsbereichen und Geräten mit sich bringt. Deshalb kann nicht ausgeschlossen werden, dass Lebensmittel mit anderen Lebensmitteln, einschließlich anderer Allergene, in Berührung geraten.

Veuillez nous communiquer vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires. Le personnel se tient à votre disposition pour vous fournir toutes les informations nécessaires concernant la présence possible d'allergènes dans toutes nos préparations.

Nous tenons toutefois à signaler que dans certains cas, à cause d'exigences objectives, les activités de préparation et d'administration des repas et des boissons peuvent comporter le partage des zones de travail et des ustensiles. Il est n'est donc pas possible d'exclure que les produits alimentaires entrent en contact avec d'autres produits alimentaires, autres allergènes compris.