

# Gran Carta



**MYTHOS GROUP**  
HOTELS & RESTAURANTS

# Antipasti

Insalatina di seppie con crema di piselli e carote al sesamo

Squid salad with pea cream and sesame seasoned carrots

Salade de seiches avec crème de pois et carottes au sésame

Allergeni / Allergens / allergènes ( 5,11,12 )

Filetto di baccalà con crema di peperoni e cipolla caramellata

Cod fillet with pepper cream and caramelized onion

Filet de morue avec crème de poivrons et oignon caramélisé

Allergeni / Allergens / allergènes ( 1,2,11,12 )

Tartare di manzo con alici e pomodorini confit

Beef tartare with anchovies and cherry tomatoes confit

Tartare de bœuf avec anchois et tomates cerises confites

Allergeni / Allergens / allergènes ( 2 )

Uovo pochè su nido di spinaci e salsa di parmigiano

Poached egg on a spinach nest and parmesan sauce

Œuf poché sur nids d'épinards et sauce de parmesan

Allergeni / Allergens / allergènes ( 1,4 )



**MYTHOS GROUP**  
HOTELS & RESTAURANTS

# Primi

Ravioli melanzane e provola con pomodorini, caciocavallo e salsa al basilico

Ravioli filled with eggplant and provolone with cherry tomatoes, caciocavallo and basil sauce

Ravioli fourrés à l'aubergine et provola avec tomate cerises, caciocavallo et sauce basilic

Allergeni / Allergens / allergènes ( 1,2,4 )

Paccheri con guazzetto di cozze e rucola fritta

Paccheri with stewed mussels and fried rocket salad

Paccheri avec sauce aux moules et salade roquette frite

Allergeni / Allergens / allergènes ( 2,11,12 )

Risotto al Bleu d'Aoste e tartufo nero estivo

Risotto with Bleu d'Aoste and black summer truffle

Risotto au Bleu d'Aoste et truffe noire d'été

Allergeni / Allergens / allergènes ( 4 )

Tagliatelle al ragù con mozzarella

Tagliatelle with ragù and mozzarella

Tagliatelle avec ragoût et mozzarella

Allergeni / Allergens / allergènes ( 1,2,4 )



**MYTHOS GROUP**  
HOTELS & RESTAURANTS

# Secondi

Rollè di agnello con funghi trifolati

Roasted lamb with mushrooms

Roulé d'agneau et champignons

Filetto di maialino con verza stufata

Pork fillet with braised savoy cabbage

Filet de porcelet avec chou de Savoie braisé

Trancio di branzino su pietra di sale con patate sauté

Sea bass steak on salt stone and sauteed potatoes

Darne de bar sur pierre de sel avec pommes de terre sautées

Allergeni / Allergens / allergènes (11,12)

Tournedos di manzo con scarola stufata

Beef tournedos with stewed escarole

Tournedos de bœuf avec scarole étuvé



**MYTHOS GROUP**  
HOTELS & RESTAURANTS

# Dessert

Strudel di mele con gelato alla vaniglia

Apple strudel with vanilla ice cream

Strudel aux pommes avec glace à la vanille

Allergeni / Allergens / allergènes ( 1,2,4,6 )

Tiramisù del nostro Chef

Tiramisu

Tiramisù de notre Chef

Allergeni / Allergens / allergènes ( 1,2,4 )

Cannolo siciliano

Sicilian cannolo

Cannolo sicilien

Allergeni / Allergens / allergènes ( 1,2,4,6 )

Coppa di gelato

Cup of ice cream

Coupe de glace

Allergeni/Allergens ( 1,2,4,6 )



**MYTHOS GROUP**  
HOTELS & RESTAURANTS

\* Una stella indica che il prodotto è stato surgelato all'origine.

\* One star indicates that the product was frozen at the origin.

\* Une étoile indique que le produit a été gelé à l'origine.

\*\* Le due stelle indicano che il prodotto è stato acquistato fresco all'origine, lavorato, messo sottovuoto per poi essere abbattuto per pochi istanti ad una temperatura di -35 c°.

\*\* The two stars indicate that the product was purchased fresh at the origin, worked and put under vacuum and then stabilized at the temperature of -35 c° for few minutes.

\*\* Les deux étoiles indiquent que le produit a été acheté frais à l'origine, transformé, mis sous vide puis abattu pendant quelques instants à une température de -35 °C.

Le preparazioni gastronomiche presenti nel nostro menu possono contenere allergeni (R.C. n°1169/2011)

Il responsabile di sala è a vostra disposizione per eventuali informazioni sui nostri piatti.

In corrispondenza di ogni pietanza troverete un numero che indica, riportandovi alla lettura della lista a vostra disposizione, il tipo di allergene presente nell'alimento.

Some of the products in our menu may contain allergens. In correspondence to each dish, you will find a number that indicates the type of allergens. (R.C. n°1169/2011)

Our food and beverage Manager is at your disposal for any information.

Les préparations gastronomiques présentes dans notre menu peuvent contenir des allergènes (R.C. n° 1169/2011)

Le responsable de salle est à votre disposition pour toute information sur nos plats.

En correspondance de chaque plat, vous trouverez un numéro qui indique, en vous reportant à la lecture de la liste à votre disposition, le type d'allergène présent dans l'aliment.



N°1 Uova - N°2 Glutine - N°3 Lupino - N°4 Lattosio - N°5 Sesamo - N°6 Noci - N°7 Solfiti - N°8 Sedano - N°9 Noccioline - N°10 Mostarda - N°11 Pesce - N°12 Mollusco - N°13 Soia - N°14 Crostaceo

N°1 Eggs - N°2 Glutin - N°3 Lupine - N°4 Lactose - N°5 Sesame - N°6 Nuts - N°7 Sulfites - N°8 Celery - N°9 Peanuts - N°10 Mustard - N°11 Fish - N°12 Mollusc - N°13 Soy - N°14 Shellfish

N°1 Œufs - N°2 Gluten - N°3 Lupin - N°4 Lactose - N°5 Sésame - N°6 Noix - N°7 Sulfites - N°8 Céleri - N°9 Cacahuètes - N°10 Moutarde - N°11 Poisson - N°12 Mollusque - N°13 Soja - N°14 Crustacé



**MYTHOS GROUP**  
HOTELS & RESTAURANTS