



GUALTIERO MARCHESI  
MENU DEGUSTAZIONE



**Uovo all'uovo al caviale**

*Egg in the egg with caviar*  
(3.4.7.18)



**Astice alla crema di peperoni**

*Lobster on sweet pepper sauce*  
(2.4.7.15.18)

*Bokè Rosè, Villa Franciacorta*



**Riso, oro e zafferano**

*Rice, gold and saffron*  
(7.9.12.18)

*Lugana Riserva, Zenato*



**Achrome di Branzino**

*Tribute to Piero Manzoni*  
*Seabass, tarragon sauce, frisée salad*  
(4.12.15.18)

*Per Eva, Tenuta San Francesco*



**Filetto alla Rossini secondo Gualtiero Marchesi**

*Fillet Rossini Gualtiero Marchesi style*  
(7.8.18)

*Veneroso, Tenuta di Ghizzano*



**Millefoglie di ovis mollis, crema al mascarpone e frutti di bosco**

*Ovis mollis mille-feuille, mascarpone mousse and wild berries*  
(1.3.7)

*Riesling Vendemmia Tardiva Bottrizzato, Montalto*

**4 portate € 230.00 per persona**

**vini in abbinamento € 100.00 per persona**

*4 courses € 230.00 per person – wine pairing € 100.00 per person*

**5 portate € 260.00 per persona**

**vini in abbinamento € 120.00 per persona**

*5 courses € 260.00 per person – wine pairing € 120.00 per person*

# LA TERRAZZA

Giuliano Marchesi



## ANTIPASTI STARTERS

### **Insalata di spaghetti al caviale, erba cipollina**

*Spaghetti salad with caviar and chives*

(1.4)

€ 74

### **Atto unico di pesce**

*Five fish starters*

*Dill marinated salmon, Scallops with ginger,  
Spaghetti with caviar, Prawns on pepper sauce, Squid with its ink*

(1.2.4.7.10.14.15)

€ 84

### **Dripping di pesce**

*Tribute to Jackson Pollock*

*Squids and clams, light mayonnaise, tomato,  
parsley and black squid ink*

(3.4.5.9.12.14.15.18)

€ 54

### **Astice alla crema di peperoni**

*Lobster on sweet pepper sauce*

(2.4.7.15.18)

€ 66

### **Filetto di manzo alla tartara, pane speziato**

*Tartare raw beef fillet, crunchy spicy bread*

(1)

€ 48

### **Terrina di foie gras, pane tostato**

*Foie gras terrin, toasted brioche,  
traditional Modena balsamic vinegar*

(1.3.7)

€ 64

# LA TERRAZZA

*Giuliano Marchesi*



## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

### **Riso, oro e zafferano**

*Rice, gold and saffron*  
(7.9.12.18)  
€ 56

### **Raviolo aperto**

*Open raviolo with scallops and sole*  
(1.3.4.7.12.14.15)  
€ 54

### **Astice e maccheroni**

*Lobster maccheroni, lobster sauce*  
(1.2.7.9.15)  
€ 68

### **Riso al nero brillante**

*Black squid ink risotto, silver*  
(4.7.12.14)  
€ 52

### **Ravioli di broccoli e vongole nere**

*Broccoli filled ravioli, black clams*  
(1.3.7.14)  
€ 48

### **Anelli di ricotta, tartufo nero**

*Crepes rings filled with ricotta cheese and black truffle*  
(1.3.7.15.17)  
€ 48

# LA TERRAZZA

Gualtiero Marchesi



## PIATTI DI MEZZO MIDDLE COURSES

### La Minextra

*Sautéed seasonal vegetables Gualtiero Marchesi style*

(16.18)

€ 36

### Asparagi, crema all'uovo e tartufo nero

*Asparagus, egg sauce, black truffle*

(3.17.18)

€ 42

### Piramide di riso Venere alle verdure e zenzero,

*Black rice with vegetables and ginger, turmeric sauce and carrots*

(9.16.18)

€ 42

### I Trucioli di Gualtiero Marchesi allo zafferano,

*Trucioli pasta with saffron sauce and crispy black pepper rice*

(1.7.17)

€ 40

### Flan di broccoli, crema al Parmigiano

*Broccoli flan, Parmesan sauce*

(3.7.17.18)

€ 36

### Carciofi alla Romana, spinaci saltati

*Roman-style artichokes, sautéed spinach*

(7.18)

€ 38

# LA TERRAZZA

*Enrico Luarchesi*



## PESCI E CROSTACEI SEAFOOD AND SHELLFISH

### **Dadolata di salmone con le sue uova e asparagi**

*Tribute to Michelangelo Pistoletto*

*Cubed salmon, salmon eggs, asparagus, yogurt*

(4.7.18)

€ 50

### **Il rosso e il nero**

*Tribute to Lucio Fontana*

*Black squid ink glazed monkfish, gazpacho sauce*

(4.7.9.14.15.18)

€ 54

### **Astice al forno, burro al drangoncello**

*Lobster, tarragon sauce, seasonal vegetables*

(2.7.12.15.18)

€ 74

### **Fritto di scampi e verdure, salsa agrodolce**

*Fried scampi and vegetables, sweet and sour sauce*

(1.2.12.15)

€ 64

### **Achrome di Branzino**

*Tribute to Piero Manzoni*

*Seabass, tarragon sauce, frisée salad*

(4.15.18)

€ 62

### **Rombo in crosta di pane, salsa alle erbe**

*Bread-crusted turbot, herbs sauce*

(1.3.4.9.15)

Per due persone

*for 2 people*

€ 78 per person

LA TERRAZZA

Gualtiero Marchesi



CARNI  
MEATS

**Filetto alla Rossini secondo Gualtiero Marchesi**

*Fillet Rossini Gualtiero Marchesi style*

(7.8.18)

€ 68

**Costoletta di vitello alla Milanese a cubi, piccola insalata**

*Cubed Milanese veal cutlet, small salad*

(1.3.7.15)

€ 60

**Controfiletto di manzo gratinato alle erbe**

*Herbs crust beef sirloin, seasonal vegetables*

(1.7)

€ 56

**Petto d'anatra al limone caramellato**

*Duck breast, candied lemon, roasted potatoes*

(7.12.18)

€ 52

**Costolette d'agnello in farcia tartufata**

*Black truffle stuffed lamb chops, cabbage timbale*

(7.12)

€ 56

# LA TERRAZZA

Gualtiero Marchesi



## DOLCI DESSERTS

### Sacher Marchesi

*Sacher cake Gualtiero Marchesi style*

*(1.3.7.8.17)*

€ 26

### Zabaione freddo al Marsala

*Tribute to Salvatore Sava*

*Zabaione with Marsala and fried rice spaghetti*

*(3.7.17.18)*

€ 24

### Millefoglie di ovis mollis, crema al mascarpone e frutti di bosco

*Ovis mollis mille-feuille, mascarpone mousse and wild berries*

*(1.3.7.17)*

€ 28

### Fondente al cioccolato, salsa al ribes rosso

*Chocolate fondant, cranberry sauce*

*(1.3.4.7)*

€ 26

### Soufflé al frutto della passione, salsa al cioccolato

*Passion fruit soufflé, chocolate sauce*

*(1.3.7.17.18)*

*20 minutes*

€ 28

### Crêpes Suzette

*Per due persone*

*for 2 people*

€ 32 per person

**Gentile Ospite,**

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni.

**Dear Guest,**

We care about serving you the highest quality ingredients and meeting your dietary requirements. Please find below the list of products that may cause allergic reactions or intolerances, in addition to any foods that have been quick frozen.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati  
*Grains containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, combinations of these products or any derivatives from these products*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei  
*Shellfish and products containing shellfish*
3. Uova e prodotti a base di uova  
*Egg and products containing egg*
4. Pesce e prodotti a base di pesce  
*Fish and products containing fish*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi  
*Peanuts and products containing peanuts*
6. Soia e prodotti a base di soia  
*Soy and products containing soy*
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
*Milk and products containing milk (including lactose)*
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti  
*Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and any products containing nuts*
9. Sedano e prodotti a base di sedano  
*Celery and products containing celery*
10. Senape e prodotti a base di senape  
*Mustard and products containing mustard*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
*Sesame seeds and products containing sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg  
*Sulfur dioxide and sulfites (more than 10 mg/Kg)*
13. Lupini e prodotti a base di lupini  
*Lupin and products containing lupin*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi  
*Mollusks and products containing mollusks*
15. Tecnica del congelamento rapido  
*Product has been quick frozen*
16. Pietanza vegana  
*Vegan*
17. Pietanza vegetariana  
*Vegetarian*
18. Pietanza senza glutine  
*Gluten-free*

**Gentile Ospite,**

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza La informiamo che tutti i nostri vini contengono: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg

**Dear Guest,**

To safeguard quality and your health, we would like to inform you that all our wines contain sulfur dioxide and sulphites (more than 10mg/kg).