



L'ACCADEMIA

CUCINA ITALIANA

Antipasti

ANTIPASTO MISTO ALL' ITALIANA
SELECTION OF ITALIAN ANTIPASTI
57.- (For 2 people)

INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO
ARUGULA AND BABY SPINACH SALAD, HEIRLOOM TOMATOES,
AGED PARMESAN, PINE NUTS, WALNUTS,
MOSTO COTTO DI VINO AND GRAPES
18.-

INSALATA PANZANELLA
TOMATOES, CUCUMBER, TUSCAN BREAD, ITALIAN DRESSING
19.-

CAPONATA SICILIANA
SICILIAN EGGPLANT SALAD WITH PANTELLERIA CAPERS
18.-

BURRATA
PUGLIA BURRATA, HEIRLOOM TOMATOES, TARTUFFO, SAN DANIELE PROSCIUTTO
29.-

CARPACCIO DI MANZO
BEEF CARPACCIO, CHERRY TOMATO, ARTICHOKE, VITELOTE POTATO CHIPS,
PARMESAN CREAM, TRUFFLED PECORINO
29.-

INSALATA DI POLPO COME A OLBIA
OCTOPUS, CONFIT TOMATO, TAGGIASCA OLIVE,
RED ONION PICKLE, MINI ARUGULA
Starter 33.- / Main course 45.-

SARDE A BECCAFICO
SARDINE A BECCAFICO ROLL, PINE NUTS, TOMATO,
DILL AND ORANGE, TANGY TOMATO SAUCE
26.-

TARTARE DI TONNO D'ESTATE
MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA, PANTELLERIA CAPERS, CANDIED LEMON,
PINE NUTS, CUCUMBER, OREGANO AND OLIVE OIL
Starter 29.- / Main course 35.-

VITELLO TONNATO
CHILLED VEAL WITH A CREAMY TUNA AND CAPER MAYONNAISE,
LETTUCE AND CRUNCHY VEGETABLES
28.-

Paste e risotti

ELICOIDALI CACCIO E PEPE
ELICOIDALI, PECORINO ROMANO CHEESE & BLACK PEPPER
Starter 24.- / Main course 32.-

PACCHERO DI GRAGNANO ALLA SORRENTINA
PACCHERI, TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA
Starter 24.- / Main course 32.-

OFELLA DI PARMIGIANO E LIMONE,
CREMA DI PISELLI E MANDORLA
PARMESAN OFELLA WITH LEMON, SNOW PEAS CREAM AND FRESH ALMOND
Starter 36.- / Main course 44.-

CAPELLETTO DI MELANZANE BRUCIATE, ACQUA DI POMODORO
E SALSA AL BASILICO
SMOKED EGGPLANT CAPELLETTO, TOMATO NATUREL WATER AND BASIL SAUCE
Starter 24.- / Main course 32.-

RISOTTO AI FUNGHI, SPECK D'ANATRA AFFUMICATO,
PECORINO AL TARTUFO
FRESH SEASONAL MUSHROOM RISOTTO, DUCK SPECK,
TRUFFLE PECORINO
Starter 28.- / Main course 36.-

LINGUINE ALLE VONGOLE
LINGUINI, CHIOGGIA CLAMS
Starter 28.- / Main course 38.-

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL NERO, TARTARI DI GAMBERO,
SALSA RISTRETTA DI CONCHIGLIE
SPAGHETTI ALLA CHITARRA, CARABINEROS CARDINAL PRAWNS TARTARE, SHELLFISH SAUCE
Starter 32.- / Main course 45.-

GNOCCHI CON RAGÙ D'AGNELLO, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCA
HOME-MADE GNOCCHI, RAGOUT MINUTE OF MILK-FED LAMB,
CAPERS AND TAGGIASCA OLIVES
Starter 34.- / Main course 43.-

LASAGNA APERTA CON RAGÙ DI MANZO E VITELLO,
SALSA BIANCA AL PROSECCO E UVA
OPEN LASAGNA, SWISS VEAL RAGOUT, PROSECCO SAUCE AND GRAPES
Starter 36.- / Main course 44.-

Pesce

GAMBERI ALLO SPIEDO, TORTINO DI PATATE, CIPOLLOTTO,
ZUCCHINA E PINOLI
GRILLED PRAWNS, CRUNCHY POTATO TART, SCALLIONS,
ZUCCHINI AND PINE NUTS
48.-

FILETTO DI ROMBO, CATALOGNA, FAVE E MELISSA
E FIORE DI ZUCCA FARCITO, SPAGHETTI ALLA CHITARRA
FILLET OF TURBOT, SAUTÉED PUNTARELLE, BROADBEANS
AND STUFFED ZUCCHINI FLOWER, SPAGHETTI WITH CHITARRA
58.-

POLPO GRIGLIATO
GRILLED OCTOPUS, ARRABIATA SAUCE, LEMON-PARSLEY CRUSHED POTATO
47.-

BRANZINO, MELANZANE ARROSTO E POMODORO CHERRY CONDITO
SEABASS FILLET, ROASTED EGGPLANT AND MINUTE FRESH TOMATO SAUCE
WITH HERBS, SCALLIONS
56.-

Carne e pollame

TAGLIATA DI MANZO
BEEF TAGLIATA, PAN-FRIED CHERRY TOMATOES WITH BLACK OLIVES,
AGED PARMESAN, BRAISED CHARD
58.-

SUPREMA DI POLLO, VERDURE GRIGLIATE E SALSA PEPERONATA
SUPREME OF FREE-RANGE POULARDE, GRILLED VEGETABLES AND PEPERONATA SAUCE
46.-

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL S. GIOVESE E RISOTTO MILANESE
BRAISED VEAL CHEEK WITH SAN GIOVESE WINE, MILANESE RISOTTO
49.-

COSTOLETTA E FILETTO D'AGNELLO CON CROSTA DI PISTACCHIO,
FINFERLI E PATATE FONDENTI ARROSTO
RACK AND FILLET OF ALPESTEIN LAMB IN A PISTACHIO CRUST, CHANTERELLE MUSHROOM,
FONDANT POTATO WITH HERBS
51.-

Dessert

BONET PIEMONTESE ALL'AMARETTO E SALSA AL CARMELLO
BONET PIEMONTESE WITH AMARETTO AND CARAMEL SAUCE
18.-

PANNA COTTA AL LATTE DI MANDORLA E ALBICOCCHIE
ALMOND MILK PANNA COTTA AND APRICOTS
16.-

SOUFFLE GLACE ALLA CAMOMILLA E CONFETTURA DI SEDANO
CHAMOMILE ICE CREAM SOUFFLÈ, CELERY COMPOTE
16.-

TIRAMISU AL BISCOTTO DI CAPUCCINO
TRADITIONAL TIRAMISU
17.-

BISCOTTO DI PISTACCHIO E FINOCCHIO E SORBETTO DI LIMONE DI SICILIA
PISTACHIO AND FENNEL DACQUOISE, LEMON SORBET
18.-

MERINGA ALL'ITALIANA, FRUTTI ROSSI RINFRESCATI AL BASILICO
ITALIAN MERINGUE AND RED FRUITS FLAVORED WITH BASIL
18.-

COPPA GELATO ACCADEMIA
HAZELNUT, MASCARPONE, COFFEE AND VANILLA ICE CREAM SCOOP,
CRYSTALLIZED BRONTE PISTACHIOS, GIANDUJA SAUCE AND ITALIAN MERINGUE
18.-

GELATO E SORBETTI
VANILLA, COFFEE, CHOCOLATE, PISTACHIO, STRAWBERRY,
RASPBERRY, LEMON, PASSION FRUIT, COCONUT
The scoop 7.-



PIATTO VEGETARIANO / VEGETARIAN DISH

SU DOMANDA PASTA SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE PASTA

OUR FISHES COME FROM: PACIFIC: TUNA, MONKFISH / FRANCE: SOLE / ITALIE: VONGOLE, RED KING PRAWNS,

MUSSELS / SPAIN: SEA BASS, OCTOPUS - OUR MEATS COME FROM: SWITZERLAND: BEEF, POULTRY, VEAL

DO NOT HESITATE TO INFORM THE HOTEL MASTER OF YOUR ALLERGIES



PASTA FATTA IN CASA / HOMEMADE PASTA

SERVICE AND VAT 7.7% INCLUDED