



L'ACCADEMIA

CUCINA ITALIANA

THE ESSENTIALS OF ITALY

From the selection below

2 MAIN COURSE FOR 56.-

3 MAIN COURSE FOR 74.-

(*dishes not included in the 2 & 3 course set menus)

Antipasti

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.-

TARTARE DI TONNO D'ESTATE

MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA, PANTELLERIA CAPER, CANDIED LEMON, PINE NUTS, CUCUMBER, OREGANO, OLIVE OIL
Starter 29.- / Main course 39.-

*INSALATA DI POLPO COME A OLBIA

OCTOPUS, CONFIT TOMATO, TAGGIASCA OLIVE, RED ONION PICKLE, MINI ARUGULA
Starter 33.- / Main course 45.-

CARPACCIO DI MANZO

BEEF CARPACCIO, CHERRY TOMATO, ARTICHOKE, VITELOTE POTATO CHIPS, PARMESAN CREAM
29.-

VITELLO TONNATO

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

ZUPPA DI POMODORO FREDDO ALL' ITALIANA E RICOTTA FRESCA

ITALIAN COLD TOMATO SOUP, FRESH RICOTTA
17.-

Paste e risotti

ELICOIDALI CACCIO E PEPE

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

CALAMARATA ALLA CAPONATA E MOZZARELLA DI BUFALA

CALAMARATA, EGGPLANT, PINE NUTS, CAPERS AND MOZZARELLA DI BUFALA
Starter 24.- / Main course 32.-

PACCHERO DI GRAGNANO ALLA SORRENTINA

PACCHERI, TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA
Starter 24.- / Main course 32.-

*LINGUINE ALLE VONGOLE

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

*FETTUCCE DI GRAGNANO CON RAGÙ DI MANZO E VITELLO TAGLIATO AL COLTELLO SALSA RISTRETTA DI CONCHIGLIE

PAPARDELLE, BEEF AND VEAL RAGOUT MINUTE, 36-MONTH AGED PARMESAN
Starter 28.- / Main course 38.-

RISOTTO CON CARCIOFI VIOLA, PICCOLI SPINACI, RUCOLA SELVAGGIA E NOCCIOLA DEL PIEMONTE

CHIANTI ARTICHOKE RISOTTO, BABY SPINACH, ARUGULA AND PIEDMONT HAZELNUT
Starter 26.- / Main course 36.-

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA, CALAMARI SCOTTATI, AIOLI

SQUID INK RISOTTO WITH STIR-FRIED SQUID, AIOLI
Starter 26.- / Main course 36.-

Pesce

TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA CAGLIARITANA

PAN-FRIED SWORDFISH TOURNEDOS WITH CAPERS AND LEMON, SAUTÉED SPRING VEGETABLES
42.-

*POLPO GRIGLIATO

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

OMBLE CHEVALIER, MELANZANE ARROSTO E POMODORO CHERRY CONDITO

OMBLE CHEVALIER MEUNIÈRE FROM THE LAKE, ROASTED EGGPLANT AND MINUTE FRESH TOMATO SAUCE WITH HERBS, SCALLIONS
42.-

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.-

Dessert

BONET PIEMONTESE ALL'AMARETTO E SALSA AL CARMELLO

BONET PIEMONTESE WITH AMARETTO AND CARAMEL SAUCE
18.-

PANNA COTTA AL LATTE DI MANDORLA E ALBICOCHE

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 / ITALIA: 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