HOTEL KRAFT
Terrazza Rossini

CENA

Dinner · Dîner

ANTIPASTI

Starters · Hors-d'œuvre

◆

Tartare di salmone marinato, crema di robiola fresca, sesamo tostato, nocciole del Piemonte, germogli di pisello e maionese all'aceto balsamico

Marinated salmon tartare, fresh robiola cream, toasted sesame seeds, Piedmont hazelnuts, pea shoots and balsamic mayonnaise
Tartare de saumon mariné, crème de robiola fraîche, sésame grillé, noisettes du Piémont, pousses de petit pois et mayonnaise au vinaigre balsamique

€ 17,00

3 · 4 · 8 · 11

Vitello tonnato, salsa tonnata tradizionale, verdure in agrodolce e frutti di cappero

Veal with traditional tuna sauce, sweet and sour vegetables and caper berries
Veau à la sauce au thon traditionnelle, légumes aigres-doux et câpres

€ 17,00

3 · 4 · 9 · 12

Terrina di coniglio, pistacchi, finocchio marinato agli agrumi, crema di verdure di stagione e fondo ristretto di coniglio

Rabbit terrine, pistachios, citrus-marinated fennel, seasonal vegetable cream and rabbit stock
Terrine de lapin, pistaches, fenouil mariné aux agrumes, crème de légumes de saison et bouillon de lapin

€ 17,00

8 · 12

Uovo croccante, crema di patate di montagna al tartufo nero e rosmarino

Crispy egg, mountain potato cream with black truffle and rosemary
Œuf croustillant, crème de pommes de terre de montagne à la truffe noire et au romarin

€ 17,00

1 · 3 · 7

Sformato di melanzana affumicata, crema di pecorino stagionato, pomodoro confit al timo, pinoli tostati e cialda croccante al basilico

Smoked eggplant flan, aged pecorino cream, thyme-infused tomato confit, toasted pine nuts and a crispy basil wafer
Flan d'aubergines fumées, crème de pecorino affiné, confit de tomates au thym, pignons de pin grillés et gaufrette croustillante au basilic

€ 17,00

1 · 3 · 7 · 8

PRIMI PIATTI

First Course · Pâtes et Potages

◆

Gnocco ai fiori di zucca, gambero rosso, stracciatella di burrata e olio alle erbe

Courgette flower gnocchi, red prawns, burrata stracciatella and herb oil
Gnocchis aux fleurs de courgettes, crevettes rouges, stracciatella de burrata et huile aux herbes

€ 22,00

1 · 2 · 3 · 7

Tagliatelle con ragù bianco di faraona sfumato allo Chardonnay, mandorle tostate e timo fresco

Tagliatelle with white guinea fowl ragù and Chardonnay, toasted almonds and fresh thyme
Tagliatelles au ragoût blanc de pintade déglacé au Chardonnay, amandes grillées et thym frais

€ 20,00

1 · 3 · 7 · 8 · 12

Riso Acquerello mantecato al burro aromatizzato, crema di zucchine novelle, porcini croccanti, Parmigiano Reggiano 36 mesi e prosciutto toscano croccante

Acquerello rice creamed with flavoured butter, cream of young courgettes, crispy porcini mushrooms, 36-month Parmigiano Reggiano and crispy Tuscan ham
Riz Acquerello crémeux au beurre aromatisé, crème de courgettes nouvelles, cèpes croustillants, Parmigiano Reggiano affiné 36 mois et jambon toscan croustillant

€ 22,00

7 · 12

Scrigno ripieno di cacio e pepe, gota croccante, cipolla stufata al Vin Santo e prezzemolo fritto

Ravioli filled with pepper and cheese, crispy pork cheek, onion stewed in Vin Santo and fried parsley
Ravioli au fromage et poivre, joue de porc croustillante, oignons mijotés au Vin Santo et persil frit

€ 20,00

1 · 3 · 7

Spaghetto Mancini trafilato al bronzo, aglio nero, olio al peperoncino, vongole veraci e bottarga di muggine

Bronze-drawn Mancini spaghetti, black garlic, chilli oil, clams and mullet bottarga
Spaghetti Mancini étirés au bronze, ail noir, huile de piment, palourdes et poutargue de mulet

€ 22,00

3 · 12 · 13

SECONDI PIATTI

Main Course · Viandes et Poissons

◆

Piccione in tre consistenze, petto rosato, polpettina di coscia, frolla salata con fegatini e acciuga, crema di sedano rapa e jus di piccione

Pigeon in three consistencies: pink breast, leg meatball, savoury shortcrust pastry with livers and anchovies, celeriac cream and pigeon jus
Pigeon en trois textures : poitrine rosée, boulette de cuisse, pâte brisée salée aux foies et aux anchois, crème de céleri-rave et jus de pigeon

€ 30,00

7 · 8

Polpo scottato, crema di piselli, olive Taggiasche, polvere di olive e olio al prezzemolo

Seared octopus, pea cream, Taggiasca olives, olive powder and parsley oil
Poulpe poêlé, crème de petits pois, olives Taggiasca, poudre d'olive et huile de persil

€ 30,00

14

Ricciola scottata, mirepoix di verdure, crema allo yogurt, erba cipollina e olio al limone

Seared amberjack, vegetable mirepoix, yogurt cream, chives and lemon oil
Sériole poêlée, mirepoix de légumes, crème de yaourt, ciboulette et huile de citron

€ 30,00

3 · 7 · 9

Pluma di suino toscano, sformato di patate, purea di stagione e fondo bruno

Tuscan pork pluma, potato flan, seasonal purée and brown stock
Pluma de porc toscan, flan de pommes de terre, purée de saison et fond brun

€ 30,00

1 · 3 · 7

Petto d'anatra rosato, indivia brasata al Vin Santo, uvetta, pinoli tostati e riduzione ai suoi succhi

Pink duck breast, endive braised in Vin Santo, raisins, toasted pine nuts and its own jus reduction
Magret de canard rosé, endives braisées au Vin Santo, raisins secs, pignons de pin grillés et réduction de son jus

€ 30,00

7 · 8

CONTORNI

Side Dishes · Accompagnements

◆

Insalata mista

Mixed salad
Salade composée

€ 8,00

Spinaci saltati all'aglio e peperoncino

Spinach sautéed with garlic and chilli
Épinards sautés à l'ail et au piment

€ 8,00

Patate fritte

French fries
Pommes frites

€ 8,00

Patate al forno

Baked potatoes
Pommes de terre au four

€ 8,00

Verdure al forno

Baked vegetables
Légumes au four

€ 8,00

I GRANDI CLASSICI

Our Classics · Les Grands Classiques

◆

Selezione di salumi della Macelleria Frittelli

Selection of Tuscan cured meats from our butcher «Macelleria Frittelli»
Sélection de charcuterie toscane de la « Macelleria Frittelli »

€ 22,00

Selezione di formaggi con abbinamento di marmellate

Cheese selection with preserves
Sélection de fromages et ses confitures

€ 20,00

7

Maccheroncini al ragout

Maccheroncini with meat ragù
Maccheroncini à la sauce bolognaise

€ 20,00

1 · 12

Spaghetto al pomodoro fresco, pinoli e basilico

Spaghetti with fresh tomato, pine nuts and basil
Spaghetti aux tomates fraîches, pignons de pin et basilic

€ 20,00

Tagliata di manzo alla griglia con patate arrosto

Grilled sliced Tuscan beef with roast potatoes
Tranches de bœuf toscan grillé et pommes de terre au four

€ 30,00

Bistecca alla Fiorentina con patate e spinaci

Florentine T-bone steak with potatoes and spinach
Côte de bœuf à la florentine, pommes de terre et épinards

€ 6,00 all'etto · per 100 g

1 · 8

DOLCI

Desserts

◆

Tenerina al cioccolato fondente, farina di mandorle, gelato ai frutti di bosco e salsa al cacao

Dark chocolate tenerina cake, almond flour, berry ice cream and cocoa sauce
Gâteau tenerina au chocolat noir, farine d'amande, glace aux fruits rouges et sauce au cacao

€ 10,00

7 · 8

Panna cotta alla vaniglia Bourbon, purea di pesca, crumble alle noci e zest di lime

Bourbon vanilla panna cotta, peach purée, walnut crumble and lime zest
Panna cotta à la vanille Bourbon, purée de pêches, crumble aux noix et zeste de citron vert

€ 10,00

7 · 8

Millefoglie croccante, crema alla nocciola e caffè, caramello salato e gel al lampone

Crunchy millefeuille, hazelnut and coffee cream, salted caramel and raspberry gel
Millefeuille croustillant, crème de noisette et café, caramel salé et gel de framboise

€ 10,00

1 · 3 · 7 · 8

Mousse al mango e cioccolato bianco, cuore di sorbetto al passion fruit e crumble al cocco

Mango and white chocolate mousse, passion fruit sorbet heart and coconut crumble
Mousse à la mangue et au chocolat blanc, cœur de sorbet au fruit de la passion et crumble à la noix de coco

€ 10,00

7

Tiramisù classico, crema al mascarpone, savoiardo al caffè e cacao amaro

Classic tiramisù, mascarpone cream, coffee-soaked ladyfingers and bitter cocoa
Tiramisu classique, crème de mascarpone, biscuits à la cuillère au café et cacao amer

€ 10,00

1 · 3 · 7

I numeri sotto ogni piatto rimandano all'elenco degli allergeni nell'ultima pagina. Per allergie e intolleranze rivolgetevi al personale di sala: il menu vegetariano è disponibile su richiesta.
The numbers below each dish refer to the list of allergens on the last page. Please inform our staff of any allergy or intolerance; a vegetarian menu is available on request.

I QUATTORDICI ALLERGENI

Allergens · Allergènes

◆

1. Glutine — cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

2. Crostacei e derivati — marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili

3. Uova — uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

4. Pesce e derivati — prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali

5. Arachidi e derivati — creme e condimenti in cui vi siano anche in piccole dosi

6. Soia e derivati — prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

7. Latte e derivati — ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

8. Frutta a guscio e derivati — mandorle, nocciole, noci comuni e simili

9. Sedano e derivati — sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppa, salse e concentrati vegetali

10. Senape e derivati — si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11. Semi di sesamo e derivati — semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale

12. Anidride solforosa e solfiti — in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2: conserve ittiche, sott'aceti, sott'oli, salamoie, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta

13. Lupino e derivati — presente in cibi vegani sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari

14. Molluschi e derivati — canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina e simili