



**Ristorante Pardini Vini & Cucina**

**Chef – Denise Pardini**

*Sous Chef – Giulio Villa      Pastry Chef & Garde Mangier – Federico Corrado*

**Antipasti**

**Fichi, Caprino e Noci su tartaletta di Polenta e Rosmarino, insalatina con Salsa di Miele e Balsamico € 14,00**  
*Fresh Fig, warm Goat Cheese & candied Walnut Salad, Polenta Rosemary tart, Fig Tapenade & Honey Vinaigrette*

**Gamberi Rossi saltati con Paprika affumicata, Vellutata di Mais, Mostarda di Pomodori Verdi 16,00**  
*Grilled Sicilian Giant Red Prawns (shelled!) dusted with spicy Smoked Paprika, Burrata, Charred Tomato Salsa & Basil  
Tomato, Basil, Bacon & Sweet Corn Salad*

**Carne Cruda battuta al coltello, Salsa di Acciughe, scaglie di Parmigiano e Insalata al Pinzimonio € 13,00**  
*Handchopped Veal Tartar Piemontese with Anchovy Mustard Vinaigrette and Vegetable Ribbon salad*

**Insalata di Polpo grigliata, patate Ratte, Taccole, Zucchine, Pancetta, Citronette di Mandarino € 14,00**  
*Spicy Grilled Pugliese Octopus, smokey Tangerine & Basil Citronette, crispy fingerling Potatoes, Pancetta, Black Olives*

**Cappesante freschissime con Asparagi saltati, Finferli, Vinaigrette di Xeres e Crema di Tartufo Nero € 19,00**  
*Super fresh Scallops pan-fried with grilled Asparagus, Chanterelle Mushrooms, Asparagus puree'  
Black Truffle Cream & Spanish Sherry Vinegar Butter sauce*

**Souffle' Flan di Funghi selvatici con Porcini fresche in padella, Fonduta e Crema di Tartufo Nero € 14,00**  
*Souffle' Flan of fresh Porcini with Sauteed Porcini & Chanterelle mushrooms, Fonduta & Black Truffle cream*

**Insalata d'Anatra, Finocchio, Mandorle, Vinaigrette di Tarocco, Carpaccio di Terrina di Fois Gras € 14,00**  
*Salad of Smoked Duck Breast Prosciutto, shaved Fennel, Almonds, pressed Rhubarb & Rhubarb Orange Vinaigrette  
Carpaccio of Smoked Foie Gras Terrine*

**Vitello Tonnato cotto rosa con Insalatina di erbe alla Vinaigrette di Limone in conserva € 13,00**  
*Medium rare cold Roast Beef with Tuna Caper Mayonnaise, mixed field lettuces & Preserved Lemon Vinaigrette*



### **Primi**

*tutta la nostra pasta é fatta in casa – all of our pasta is made fresh in house by us*

**Maltagliati con Melanzana, Maggiorana, Pomodori, Olive Neri, Capperi e Scamorza Affumicata € 13,00**  
*Hankerchief shaped egg pasta with a fresh ragu of Eggplant, Marjoram, sweet Cherry Tomatoes, Black Olives Capers & Smoked Mozzarella*

**Raviolini di Ricotta e Ortica con Sughetto Primaveraile con Asparagi ed Erbe del giardino € 13,00**  
*Small Ravioli filled with Ricotta & Stinging Nettles, fresh Asparagus & Sugar Peas, Garden Herbs, Rosemary flowers*

**Tajarin con Ragu' di Salsiccia di Bra profumato al Rosmarino e Cannella € 13,00**  
*Very thin egg pasta with Ragu of the famous Veal Sausage from Bra with Tomato, White wine, Rosemary & a hint of Cinnamon*

**Agnolotti del Plin al Brasato con il suo ristretto e verdure € 13,00**  
*Small rectangular ravioli filled with Barolo braised Beef sauced with the braising liquid & aromatic vegetables*

**Fettucine al Verde con Scampi, Zucchine, Pomodorini Datterini e Vellutata di Astice € 16,00**  
*Fresh Spinach Fettucine with Mediterranean Langoustine (small Lobsters) Zucchini & Zucchini flowers, fresh tomato, garden herbs, and Lobster Reduction*

**Pappardelle al Ragù d'Anatra con Origano, Marsala e Olive Verdi Picholine di Provenza € 13,00**  
*Wide hand cut egg noodles with Ragù of handchopped Duck Breast, Oregano, Marsala & Provencal Green Olives*

**Tagliatelle al Nero di Seppia con Cozze e Vongole alla Crema ai Basilico, Pernod e Pomodorini € 14,00**  
*Black Squid Ink Tagliatelle with spicy Clams & tender Mussels, a touch of Pernod & Cream Sautéed Cherry Tomatoes & fresh Basil*



## Secondi

**Calamari e Cabaillaut alla Siciliana con Pomodori, Peperoncino, Uvetta e Pinoli, Fregola e Verdure € 25,00**  
*Spicy 2 minute super tender Calamari & Black Cod, Tomato, Currants, Pine nuts & Hot pepper flakes,  
Vegetable Pearl Cous Cous*

**Brasato al Arneis di Vitella giovane, Gremolata di Limone e Menta, Purea di Patate e Sedano Rapa € 24,00**  
*White Wine braised young Veal - a "summer pot-roast" with Lemon, Parsley & Mint Gremolata, Puree of Celery Root  
Summer Vegetable Bouquet*

**Sella d'Agnello con Pistacchi, Fave fresche, Verdurine e Marmellata di Limone e Origano € 27,00**  
*Tenderloin of Lamb from Abruzzo, Mustard, Herbs and Pistachio Crust, fresh Fave, Summer Beans & Vegetables  
Preserved Lemon & Oregano Conserva*

**Coscia di Coniglio al Rosmarino, Vecchia Romana, Mele, Flan di Senape, Riso Nero di Venere €24,00**  
*Rosemary braised Rabbit with Mustard, Apples & Italian Brandy, heirloom Black Rice from Vercelli, Mustard Custard  
Sugar Peas, Beans & Broccoli*

**Lomo di Maiale Iberico con crosta di Anice, Salsa al Nebbiolo e Ciliege, Koshiri e Gratin di Finocchio € 24,00**  
*Fennel crusted Iberico Pork Loin, Lavender & Balsamico Marinated Cherries, Nebbiolo Reduction,  
Basmati Red Lentil & smoked Bacon Pilaf, Sweet Fennel Gratin*

**Filetto di Vitello Fassone, scallopa di Foie Gras, Pepe Verde, Cipolla Tropea caramellata, Patate gratin € 33,00**  
*Filet of Piemontese Fassone Beef with sautéed Foie Gras, caramelized Red Onion, Potato Parmesan Fondant  
Marsala Green Peppercorn Jus*

**Confit d'Anatra, Patate Ratte fritte al grasso d'anatra, Radicchio al Balsamico, Salsa al Miele di Castagno € 24,00**  
*Super Crispy-Tender Duck leg Confit, Chestnut Honey Reduction, Fingerling Potatoes, grilled balsamic Radicchio*

**Sottofiletto di "Fassone" al Pesto di Rosmarino e Lardo di Pata Negro, Pomodoro Provencale, Spinaci € 26,00**  
*Sirloin Steak of Piemontese Fassone Beef, Rosemary Lardo Pesto, Potato Gratin, Creamed Spinach, Tomato Provencale*



**Dolci – L’Ultima Portata - The Last Course**

**Crostatina di Albicocche e Crema Pasticcera di Basilico, Sorbetto di Albicocche e Gelato al Basilico € 12,00**  
*Apricot Basil Tart of tender tart pastry, Basil Pastry Cream, Apricot & Amaretto di Saronò Sorbet, Basil Gelato*

**Panna Cotta alla Verbena con Macedonia di Ciliegie e Prugne rosse fresche, Sorbetto di Pesca € 12,00**  
*Panna Cotta perfumed with Lemon Verbena, fresh Berries & Nectarines, Strawberry Guava Sorbet*

**Tortino al Cioccolato Caldo, Semifreddo alla Nocciola, Banana Brulee' e Sorbetto di Banana € 13,00**  
*Individual Molten Chocolate Cake served with Hazelnut semifreddo, Banana Brulee, Banana Sorbetto & Hazelnut Butterscotch Caramel Sauce*

**Tiramisu' di Limoncello e Fragole fresche con Sorbetti di Fragole € 12,00**  
*Homemade Limoncello & Strawberry Tiramisu served with Lemon Gelato, Strawberry Sorbet & Candied Lemon*

**Tartaletta di Cioccolato, Crema di Frutta di Passione, Streusel di Nocciola, Gelato alla Crema, Mou salato € 12,00**  
*Dark Chocolate Cream Pie with Passion Fruit Curd, Hazelnut Streusel, Vanilla Gelato & Salted Caramel*

*Selection of Fine Cheeses also available*