



Ristorante Pardini Vini & Cucina

Chef – Denise Pardini

Chef di Cuisine – Giulio Villa Sous Chef & Pastry – Federico Corrado Garde Mangier - Stefania Del Tufo
June 6, 2015

Antipasti

Asparagi freschi grigliati, Uova Parmigiana croccante, Zabaglione di Limone e Dragoncello € 14,00

Fresh grilled local Asparagus, poached, parmesan coated & fried farm Egg , Lemon, Shallot & Tarragon Zabaglione

Insalata d'Anatra, Mandorle, Arance, Vinaigrette di Miele di Castagna, Carpaccio di Terrina di Foie Gras € 14,00

*Leafy Spring Greens, Smoked Duck Breast Prosciutto, Orange, Almonds, Chestnut Honey Vinaigrette
Carpaccio of Smoked Foie Gras Terrine*

Insalata tiepida di Scampi, Gamberi e Calamari, Farro, Vinaigrette di Lime, Zenero e Basilico € 19,00

*Warm Salad of Sicilian Scampi, Red Prawns & Calmari, Farro, Spicy julienne Vegstables
Lime, Ginger, Basil & Coriander Pesto*

Polpo pugliese grigliata, patate Ratte, Zucchine, Pancetta, Citronette di Mandarino € 14,00

Spicy Grilled Pugliese Octopus, Smokey Tangerine & Basil Citronette, crispy fingerling Potatoes, Pancetta, Black Olives

Fegato Grasso d'Anatra saltato in padella, cus cus con albicocche, pistacchi, Prugne rosso e Chamomile € 22,50

Duck Foie Gras sautéed, apricot & pistachio perfumed cous cous, fresh Red Plums, Chamomile e Hibiscus

Vitello Tonnato cotta rosa con Insalatina di erbe alla Vinaigrette di Limone in conserva € 14,00

Medium rare cold Roast Beef with Tuna Caper Mayonnaise, mixed garden Salad & Preserved Lemon Vinaigrette

Cappesante freschissime con Asparagi saltati, Finferli, Vinaigrette di Xeres e Crema di Tartufo Nero € 19,50

*Super fresh Scallops pan-fried with grilled Asparagus, fresh Porcini Mushrooms, Asparagus pureè
Black Truffle Cream & Spanish Sherry Vinegar Butter sauce*



Primi

tutta la nostra pasta é fatta in casa – all of our pasta is FRESH and made 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 Boragine, Ricotta e Mascarpone con Sughetto Primaveraile con Asparagi ed Erbe del giardino € 14,00
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 e Verdure con il suo ristretto e verdure aromatiche € 14,00
Small rectangular ravioli filled with Barolo braised Beef sauced with the braising liquid & aromatic vegetables

Gnocchi di mia Nonna Giulia, il mio Ragù d'Anatra con Origano, Marsala e Olive Verdi Picholine € 13,00
*My grandmother Giulia's Potato Gnocchi, my Ragu of handchopped Duck Breast, Oregano, Marsala
& sweet Picholine Green Olives*

Pappardelle con Ragu di Quaglia al Arneis col Rosmarino, Fegato Grasso e Coscetta di Quaglia € 18,00
*Wide ribbons of egg pasta, Ragu of Quail with Arneis white wine & Juniper & Rosemary, sauteed Foie Gras cubes
Homemade Preserved White Truffle Cream*

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

Salmone al Pepe Nero e semi di Coriandolo, Burro Montato di Acetosella, Purea di Patata violetta, Spinaci € 26,00

Wild Salmon filet crusted with Black Pepper & Coriander seeds cooked medium rare, Sorrel Rosemary Butter, Violet Potato puree, New Spinach & Green Beans

Brasato di Guancia al Barolo profumato alla Vaniglia, Purea di Sedano Rapa e Verdurine € 26,00

Barolo braised Beef Cheeks perfumed with Vanilla, Puree of Celery Root, Preserved Kumquat, Brown Butter Green Beans, Broccoli & Carrots

Sella d'Agnello con Pistacchi, Fave fresche, Verdurine e Marmellata di Limone e Origano € 29,00

Tenderloin of Lamb from Abruzzo, Mustard, Herbs and Pistachio Crust, fresh Fave, Spring Peas & Vegetables Preserved Lemon & Oregano Conserva

Coscia di Coniglio al Rosmarino, Vecchia Romana, Mele, Flan di Senape, Riso Nero di Venere €26,00

Rosemary braised Rabbit with Mustard, Apples & Italian Brandy, heirloom Black Rice from Vercelli, Mustard Custard Sugar Peas, Beans & Broccoli

Lomo di Maiale Iberico, Mirtilli, Timo Limone, Salsa al Nebbiolo, Koshiri e Gratin di Finocchio € 26,00

Marinated Iberico Pork Loin, Lemon Thyme, spiced Blueberries & Nebbiolo Reduction, savory Carrot Bread Pudding Creamed new Spinach & Fennel Gratin

Filletto di Vitello Fassone, Salsa di Foie Gras Affumicato, Cipolla Tropea caramellata, Patate ripiene € 33,00

Charred Filet of Piemontese "Fassone" Beef, candied Red Onions, Bacon & Ricotta stuffed Potatoes Barolo Reduction & Smoked Foie Gras Sauce

Confit d'Anatra, Patate Ratte fritte al grasso d'anatra, Lenticchie al Curry Sughetto di Rabarbaro € 26,00

Super Crispy-Tender Duck leg Confit, Vadouvan spiced Lentils, crispy Fingerling Potatoes, crispy fried Shallots



Roasted Rhubarb Sugo

Dolci – L’Ultima Portata - The Last Course

Panna Cotta al Oban Caramello, Gelato con Fondente e Caramello, Toffee ai Aracadi, Ananas Sorbetto € 14,00
Oban Butterscotch Panna Cotta, Chocolate Butterscotch Sundae with Salted Peanut Toffee
Caramelized Cuban Pineapple & Pineapple Star Anise Sorbetto

Tortino al Cioccolato Caldo, Gelato alla Nocciola, Banana Brulee' e Sorbetto di Banana € 14,00
Individual Molten Chocolate Cake served with Hazelnut Gelato, Toffee Banana Brûlé, Banana Sorbetto
& Hazelnut Butterscotch & Chocolate Fudge Sauce

Tiramisu' di Limoncello e Fragole fresche con Sorbetti di Fragole € 13,00
Homemade Limoncello & Strawberry Tiramisu served with Lemon Gelato, Strawberry Sorbet & Candied Lemon

Cheesecake al Cioccolato e Ricotta con Gelato al Caramello salato e Sorbetto alla Frutta di Passione € 13,00
Dark Chocolate & Sweet Ricotta Cheesecake with Hazelnut Toffee cookie crust, Salted Caramel Gelato
Passion Fruit Sorbet & fresh Passion fruit coulis

Crespelle di Pistacchi con Lamponi e Fragole Flambé, Gelato ai Pistacchio e Sorbetto di Fragole € 13,00
Pistachio Crepes filled with Mascarpone & crushed Pistachios, Grand Manier Flambéed Raspberries & Strawberries
Pistachio Gelato & Strawberry Sorbet

Selection of Fine Cheeses also available



Tutti i prodotti per motivi igienico sanitari sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura positivo o negativo