



Ristorante Pardini Vini & Cucina

Chef – Denise Pardini

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

Specialita' al Tartufo – Castello White Truffle Specials

Market Price of Truffles varies – a grating is average 6 grams

Alla Carte Selections – Ordering the whole Menu is NOT required, you can select any individual dish

Antipasti

Uova in Camicia su letto di Cardi, Topinambur, Porcini e Spinaci con Fonduta di Bra leggera € 15,00
Poached Farm Egg with sautéed Cardoons, Jerusalem Artichokes, Porcini Mushrooms & Spinach
Light Fonduta of Bra Tenero cheese
Shaved fresh White Truffles € Market Price a gram

Carne Cruda battuta al coltello di Filetto al Fassone, Insalata di Porcini crudi, Uova di Quaglia € 16,00
Handchopped Filet of Steak Tartare with Quail Egg, Shaved Porcini Salad, Cesare Truffled Dressing
Shaved fresh White Truffles € Market Price a gram

Crespella di Semi di Zucca ripiena di Topinambur e Zucca con Fonduta, Finferli e Burro di Tartufo € 14,00
Pumpkin Seed Crepe filled with Sunchokes, Brown Butter Pumpkin & Sage, Chantrelle mushrooms & Fonduta
Shaved fresh White Truffles € Market Price a gram

Primi

Classic Tajarin con Burro di Tartufi Bianchi freschi fatti in casa € 15,00
The famous local 30 egg pasta of fine ribbons with a Homemade Butter of fresh White Truffles
Shaved fresh White Truffles - € Market Price a gram

Agnolotti del Plin alla Fonduta di Parmigiano con Burro ai Tartufi Bianchi fatto in casa € 16,00
Small Rectangular Ravioli filled with Fonduta of Parmesan with a Homemade Butter of fresh White Truffles
Shaved fresh White Truffles - € Market Price a gram

Secondo

Quaglia al Forno, Purea di Patata tartufata, Castagne candite, Salsa ai Tartufi Bianchi e verdure € 27,00
Oven Roasted Rosemary Quail, Chestnut Puree', Truffled Potato Gratin, Savory Truffle Bread Pudding,
Caramelized Pumpkin, White Truffle Sauce & Fall Vegetable bouquet
Shaved fresh White Truffles - € Market Price a gram



Daily Menu November 2015

Antipasti

Souffle' Flan di Funghi selvatici con Porcini fresche in padella, Fonduta e Crema di Tartufo Nero € 15,00
Souffle' Flan of fresh local wild mushrooms, Sauteed fresh Porcini, light Parmesan Fonduta & Black Truffle cream

Frutti di Mare di Scampi, Gamberi e Calamari, Farro, Vinaigrette di Lime, Zenero e Basilico € 19,00
*Sautéed Sicilian Scampi, Red Prawns & super tender Calamari with Farro Salad & Spicy julienne Vegetables
Lemon, Lime, Ginger & Basil Vinaigrette*

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 baby Lettuces & Preserved Lemon Vinaigrette

Cappesante freschissime Finferli, Vinaigrette di Xeres e Crema di Tartufo Nero € 19,00
*Pan Fried Gigantic Sea Scallops, Chanterelle Mushrooms, Kale Pureè, Bruxelles, Black Truffle Cream,
Jerez Spanish Sherry Vinegar Butter, Fresh Black Truffles*

Insalata d'Anatra, Mandorle, Arance, Vinaigrette di Miele di Castagna, Carpaccio di Terrina di Fois Gras € 14,00
*Leafy Spring Greens, Smoked Duck Breast Prosciutto, Orange, Almonds, Orange Chestnut Honey Vinaigrette
Carpaccio of Smoked Foie Gras Terrine*

Insalata di Gamberi a vapore, Fagioli bianchi di Versilia, Chorizo, Basilico, Aioli di Paprika Affumicata € 16,00
*Steamed Prawn Salad with Chorizo, Basil, White Beans, candied Red Onions, smoky charred Cherry Tomatoes
Parmesan & Smoked Paprika Vinaigrette*

Polpo pugliese grigliata, patate Ratte, Zucchine, Pancetta, Citronette di Mandarino € 15,00
Spicy Grilled Pugliese Octopus, Smokey Tangerine & Basil Citronette, crispy fingerling Potatoes, Pancetta, Black Olives



Primi

tutta la nostra pasta é fatta in casa – all of our pasta is FRESH and made in house by Us

Lasagna con sugo delle Quattro Carne con Tartufi Nero e Bianchi, Besciamella ai Tartufi € 16,00
*Lasagna “Dukes of Savoy” Ragu of Truffles with Pheasant, Veal, Pork & Veal Sausage, Black & White Truffles
Fresh White Truffle Béchamel & Truffle Purée*

Risotto Acquerello biologica di Funghi Porcini, Prosecco, Parmigiano e Zucca € 15,00
*Risotto from the Acquerello biological estate of Porcini mushrooms, Prosecco, Parmesan & Pumpkin
Please allow 25 minutes - Appropriate for Shaved White Truffles at € 6,50 a gram additional*

Raviolini di Carciofi, Ricotta e Basilico con Sughetto dei Carciofi, Basilico, Mascarpone e Limone € 14,00
Small Ravioli filled with Artichokes, Ricotta & Basilico, Sughetto of Artichokes, Mascarpone, Basil & Lemon

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
Julienne of fresh Black Truffle*

Gnocchi di mia Nonna Giulia, il mio Ragù d'Anatra con Origano, Marsala e Olive Verdi Picholine € 14,00
*My grandmother Giulia’s Potato Gnocchi, my Ragu of handchopped Duck Breast, Oregano, Marsala
& sweet Picholine Green Olives*

Maltagliati ai Funghi Finferli Trifolati, Limone, Pomodori Confit & Timo € 15,00
*Hankerchief shaped or “badly cut” egg pasta with sautéed local Chanterelle mushrooms, Santoreggio Thyme
oven roasted baby Kid, Lemon, Sun-dried Tomato & a hint of dried Calabrian Chile flakes*

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

Sottofiletto di Fassone, Pesto di Pancetto e Rosmarino, Purea di Patata Affumicata, Salsa al Barbaresco € 29,00
Sirloin Steak of local Piemontese Beef, Rosemary Bacon Pesto, Smoked Potato Pureè, Sauteed fresh Porcini, charred Cauliflower with Almonds, Barbaresco Jus

Salmone con crosta di Pepe Nero, Pomodorini, Zucchine Riso Nero di Venere, Zabaione al Pomodoro e Erbe € 27,00
Wild Salmon filet with a crust of Black Pepper & Coriander seeds, roasted heirloom cherry tomatoes & zucchini jasmine scented White & Black Rice from Venere, Basil, Tarragon & Tomato Bernaise

Brasato di Guancia al Barolo profumato alla Vaniglia, Purea di Sedano Rapa e Verdurine € 26,00
Barolo braised Beef Cheeks slow cooked with Vanilla, Puree of Celery Root & Potato, Preserved Kumquat Sweet & Sour Red Cabbage, Green Beans & Broccoli

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, Tuscan Kale & 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 & Pole Beans & Pumpkin

Lomo di Maiale Iberico, Mirtilli, Timo Limone, Salsa al Nebbiolo, Koshiri e Gratin di Finocchio € 29,00
Pan fried boneless Iberico Pork Chop, Lemon Thyme, spiced Blueberries & Nebbiolo Reduction, Red Rice & lentils Creamed new Spinach & Fennel Gratin

Filetto di Fassone con scallopa di Foie Gras, Cipolla Tropea caramellata, Patate Ripiena, Salsa di Barolo € 36,00
Charred Beef Filet of "Fassone" Piemontese, sauteed Foie Gras, caramelized Red Onion, baked stuffed Potato Barolo Green Peppercorn Jus

Confit d'Anatra, Purea di Carote al profumo di Lavanda, Patate Ratte fritte, Miele di Castagno e Timo € 26,00
Super Crispy-Tender Duck leg Confit, lightly Lavender scented Carrot pureè, Balsamic glazed Radicchio, Crispy duck fat fried Fingerling Potatoes, Chestnut Honey & Thyme Jus



Dolci – L’Ultima Portata - The Last Course

Pesca Tatin al “ Bell Helène” con Lamponi, Gelato al Pepe Nero, Croccante di Noci e Sorbetto al Basilico € 13,00
*Peach Tart Tatin with Raspberry Puree, Macerated fresh Raspberries & Walnut Black Pepper Toffee
Black Pepper Gelato & Basil & Raspberry Sorbets*

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

Tartaletta di Cioccolato, Noci, Mou e Bacon con Gelato alla Vaniglia e Marmellata al Arancio € 14,00
Chocolate Mousse Tart with Walnut, Caramel & Bacon, Vanilla Gelato, Candied Orange & Walnut & Bacon Toffee

Tiramisù di Limoncello e Fragole fresche con Sorbetti di Fragole e Gelato al Limone € 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
4 cheeses € 12 - 6 cheeses € 15*