



Ristorante Pardini Vini & Cucina

Chef – Denise Pardini

Chef di Cuisine – Giulio Villa

Sous Chef & Baker – Federico Corrado

Garde Mangier - Ayako Nishoika

Antipasti

Insalatina di Petto d’Anatra arrosto e prosciutto, finocchio, mela e rucola, Salsa di Rabarbaro € 15,00
Leafy spring greens, roasted Duck Breast, Duck Prosciutto, Apple & Fennel, Spiced Rhubarb Dressing
Carpaccio of smoked Foie Gras Terrine, Candied black pepper Walnuts

Souffle’ Flan di Funghi selvatici con Funghi Cardoncelli e Shitake, Fonduta, Crema di Tartufo Nero € 15,00
Souffle’ Flan of local Wild Mushrooms, sautéed fresh Porcini, Cardoncelli & Chantrelles
light Parmesan Fonduta, Black Truffle Purée

Frutti di Mare: Scampi, Gamberi e Calamari, insalata di Farro, Vinaigrette di Lime, Zenzero e Basilico € 19,00
Seafood Salad of Sicilian Scampi, Red Prawns & tender Calamari, Farro & Spicy julienne Vegetables
Lemon, Lime, Ginger & Basil Vinaigrette

Vitello Tonnato cotto rosa con Insalatina di erbe alla Vinaigrette di Limone in conserva € 14,00
Vitello Tonnato – med.rare cold Roast Beef, Tuna Caper Mayonnaise, baby Lettuces, Preserved Lemon

Capasante freschissime, Insalatina di Finferli, Mais fresca, Pomodori e Zucchine, Xeres e Tartufo Nero € 19,00
Pan Fried Gigantic Sea Scallops, Ragout of grilled corn, tomatoes, bacon & Chantrelle mushrooms
Jerez Spanish Sherry & Black Truffles

Barbabietole colorate, Avocado, Caprino, Arance, Nocciole, Vinaigrette di aceto di Lamponi & Mint Pesto € 14,00
Heirloom Beets, Ash aged local Goat Cheese, Avocado, Orange, baby Lettuces & crushed Hazelnuts
Raspberry Vinaigrette & Mint Pesto

Polpo pugliese grigliato e leggermente piccante, Ceci fritti, Zucchine, Pancetta, Citronette di Mandarino € 15,00
Spicy Grilled Pugliese Octopus, fingerling potatoes, fried Capers, black Olives, Bacon & Chili Jam
Smokey Tangerine Citronette



Primi

Tutta la nostra pasta è fatta in casa - We make all of our pasta in house, in small batches.

Tajarin al coltello con Gamberi, Pomodorini colorati, Basilico e Bisque di Astice € 15,00

**Tajarin, the local 30 egg very thin pasta with Mediterranean Red Prawns & Cherry tomato confit
Lobster Bisque & Tarragon leaves & Basil**

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**

Pappardelle ai Funghi Finferli Trifolati, Sughetto di Capretto, Limone, Pomodori Confit & Timo € 14,00

**Pappardelle with sautéed Chantrelle mushrooms, braised baby Goat, Lemon, Sun-dried Tomato,
Santoreggia Thyme & a hint of dried Chile flakes**

Raviolini di Ricotta e Ortica con Sughetto Ortolano, Olio Secolare, tutte le verdure del Giardino ed Erbe € 14,00

**Small Ravioli "In to the Garden" filled with Ricotta & Stinging Nettles, Summer garden vegetables
Alpine butter, Olive Olive, Herbs & Fennel Pollen**

Tajarin con Ragù di Salsiccia di Bra profumato al Rosmarino e Cannella € 13,00

**Very thin 30 egg pasta with Ragù 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 of Barolo braised Beef, braising Jus & diced aromatic vegetables

Gnocchi di mia Nonna Giulia, il mio Ragù d'Anatra con Origano, Marsala e Olive Verdi Piccoline € 14,00

**My grandmother Giulia's Potato Gnocchi, my Ragù of handchopped Duck Breast, Oregano,
Marsala & sweet Picholine 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

served with an abundant variety of colorful garden fresh & seasonal vegetables

Ombrina con Caponata fresca, brodetto di Zafferano e Pomodoro affumicato, Peperocini Calabrese € 23,00
Mediterranean Snapper with Caponata of Eggplant, Zucchini, Capers, Raisins, Basil & Pine Nuts
Brodetto of Smoky Tomato, Saffron & Calabrian Chiles

Salmone al Pepe Nero e semi di Coriandolo, "Gazpacho" di Zucchine e Basilico, Cetrioli in agrodolce € 24,00
Wild Salmon filet crusted in Black Pepper & Coriander, spicy sweet Cucumber Coriander salad
"Gazpacho" of Zucchini & Basil

Sottofiletto di Fassone, Pesto di Pancetta e Rosmarino, Patate Ratte Affumicate, Salsa al Barbaresco € 26,00
Sirloin Steak of local Piemontese Beef, Rosemary Bacon Pesto, Smoked Fingerling Potatoes
Garden vegetable bouquet, Barbaresco Jus

Brasato di Fassona al Barolo profumato alla Vaniglia, Purea di Sedano Rapa e Verdurine € 24,00
Barolo braised local Piemontese Beef Brisket, sautéed mushrooms with Thyme
Puree of Potato & Celery Root, Thumbelina Carrots, Green Beans & Snap Peas

Sella d'Agnello con Pistacchi, Fave fresche, Verdurine e Marmellata di Limone e Origano € 28,00
Tenderloin of Lamb from Abruzzo, Mustard, Herbs and Pistachio Crust, Lemon & Oregano Conserva
fresh Fave Beans, Peas, Mint & Fennel

Coscia di Coniglio al Rosmarino, Rabarbaro e Senape, Riso Rosso di Venere €24,00
Braised Rabbit Leg with Rosemary, Rhubarb, Apple, Mustard, heirloom Red Rice from Vercelli
Sugar Peas & Romano Beans

Lomo di Maiale Iberico, Mirtilli, Timo Limone, Salsa al Nebbiolo, Koshiri e Purea di Patate Viola € 25,00
Pan fried boneless Iberico Pork Chop, Lemon Thyme, spiced Blueberries, Nebbiolo Reduction
Violet Potato Purée, Rainbow Chard & Pole Beans

Filetto di Fassone, scaloppa di Foie Gras, Cipolla di Tropea caramellata, Patate Ripiena, Salsa di Barolo € 32,00
Beef Filet "Fassone" Piemontese, sautéed Foie Gras, candied Red Onions, stuffed fingerling Potato
Barolo Green Peppercorn Jus, Peas, Bacon & Beans

Confit d'Anatra, Purè di Carote, Asparagi arrostiti, Patate Ratte fritte, Senape alle Ciliege € 24,00
Super Crispy-Tender Duck leg Confit, brown sugar roasted Sweet Potato Puree, Rainbow Chard
Crispy duck fat fried Fingerling Potatoes, Sour Cherry Mustard



Dolci – L’Ultima Portata - The Last Course

Budino di Cioccolato di Perugia Fortunato no. 4, Albicocche all vaniglia, Gelato di Noci Pecan & Bourbon € 13,00
**Perugia Fortunato no. 4 Chocolate Brioche Bread Pudding, Vanilla roasted fresh Apricots, Chantilly cream
Bourbon Pecan Gelato & Pecan Toffee**

Panna Cotta di Verbena fresca, Frutti di Bosco e Fragole, Sorbetto di Lamponi, Verbena siropo € 12,00
**Panna Cotta profumed with Lemon Verbena from our garden, Mixed Berries & wild Strawberries
Shortbread cookie & Raspberry sorbetto**

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

Pesca Abbondanza! Pesche bianche e gialle, “Crisp” di Pesca decostruita, Gelato alla Pesca & Verbena €12.00
**Summer Peach Madness! White & Yellow Peaches, Maple Mascarpone, Peach Almond Crisp
Peach Ice Cream & & Lemon Verbena Gelato**

Tiramisù di Limoncello e Fragole fresche con Sorbetto di Fragole e Gelato al Limone € 13,00
**Homemade Limoncello & Strawberry Tiramisu, Vanilla & Lemon Gelato, Strawberry Sorbet
Candied Lemon**

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

Crespelle ai Pistacchi con Lamponi e Fragole Flambé, Tris di Gelati Pistacchio, Crema e Fragole € 13,00
**Pistachio Crepes filled with Mascarpone & Pistachios, Grand Manier Flambéed Strawberries
Bitter Orange & Vanilla Gelato, Pistachio Gelato & Strawberry Sorbet**

Selection of Fine Cheeses also available

4 cheeses € 12 - 6 cheeses € 15

VAT will be added to bill