



Menu di Pasqua 2024

Eight Courses Easter menu

Torta pasqualina, cremosa alle bietole, asparagi bianchi con caviale Siberian, scalogno in agrodolce e salsa olandese ai capperi.

Easter pie, creamy chard, white asparagus with Siberian caviar, sweet and sour shallots, and caper hollandaise sauce.

Carciofo, emulsione di aglio fermentato e prezzemolo, salsa al pane aromatizzata al finocchio, spuma di pecorino e bottarga di muggine.

Artichoke with fermented garlic and parsley emulsion, fennel-flavored bread sauce, pecorino foam, and gray mullet bottarga.

Bottone di pasta fresca all'ortica ripieno di patate ratte, tartufo nero del Périgord, verdure dell'orto con il loro infuso.

Nettle fresh pasta ravioli, filled with ratte potato, black Périgord truffle, garden vegetables with their infusion.

Filetto di sogliola selvatica, zuppetta alla lingua di baccalà pil pil, insalata di cipolla bianca, acciuga del Cantabrico e topinambur.

Wild sole fillet, pil pil style cod stew, white onion salad, Cantabrian anchovy, and Jerusalem artichoke.

Capretto da latte "Agriturismo Deviscio" in diverse cotture.

"Agriturismo Deviscio" milk-fed kid goat, cooked in various ways.

Sorbetto al melograno con il suo infuso e arancia Tarocco.

Pomegranate sorbet with its infusion and red Tarocco orange.

Guscio d'uovo ripieno di mousse al cioccolato, bavarese alla nocciola, biscotto al gianduia, cereali con gelato al fior di latte.

Eggshell filled with chocolate mousse, hazelnut Bavarian cream, gianduia biscuit, cereal with milk ice cream.

Colomba pasquale Villa Serbelloni, salsa alla vaniglia e cioccolato.

Villa Serbelloni Traditional Italian Easter Dove Brioche, served with vanilla and chocolate sauce

250,00€ per persona/ per person

Il Menu di Pasqua è servito nel nostro Ristorante Gastronomico Mistral, disponibile sia a pranzo che a cena.
Prenotazione obbligatoria. Abbigliamento formale: pantaloni lunghi, camicia a maniche lunghe, scarpe chiuse.
The Easter Menu served in our Gourmet Restaurant Mistral, available for both Lunch and Dinner. Reservation required.
Formal Dress code: long trousers, long-sleeved shirt, closed shoes.



Menu di Pasqua 2024

Menu de Pâques en 8 services

Torta pasqualina, cremosa alle bietole, asparagi bianchi con caviale Siberian, scalogno in agrodolce e salsa olandese ai capperi.

Tarte pasqualina, Crèmeuse de blettes, Asperges blanches au caviar de Sibérie, Echalotes aigre-douces et Sauce hollandaise aux câpres.

Carciofo, emulsione di aglio fermentato e prezzemolo, salsa al pane aromatizzata al finocchio, spuma di pecorino e bottarga di muggine.

Artichaut, émulsion d'ail fermenté et persil, Sauce au pain parfumée au fenouil, Mousse de pecorino et boutargue de Mulet.

Bottone di pasta fresca all'ortica ripieno di patate ratte, tartufo nero del Périgord, verdure dell'orto con il loro infuso.
Bouton de pâte fraîche à l'Ortie farci de pommes de terre ratte, Truffe noire du Périgord, Légumes du jardin avec leur infusion.

Filetto di sogliola selvatica, zuppetta alla lingua di baccalà pil pil, insalata di cipolla bianca, acciuga del Cantabrico e topinambur.

Filet de sole sauvage, Soupe de Morue au style pil pil, Salade d'oignon blanc, Anchois de Cantabrie et Topinambour.

Capretto da latte "Agriturismo Deviscio" in diverse cotture.

Chevreau de lait de l'« Agriturismo Deviscio » proposé selon diverses façons

Sorbetto al melograno con il suo infuso e arancia Tarocco.

Sorbet à la grenade avec son infusion et orange rouge Tarocco.

Guscio d'uovo ripieno di mousse al cioccolato, bavarese alla nocciola, biscotto al gianduia, cereali con gelato al fior di latte.

Coquille d'œuf remplie de mousse au chocolat, Bavaroise à la noisette, Biscuit gianduia, céréales avec glace au lait.

Colomba pasquale Villa Serbelloni, salsa alla vaniglia e cioccolato.

Colombe de Pâques Villa Serbelloni, Brioche traditionnelle Italienne, servie avec Sauce à la vanille et au chocolat.

250,00€ per persona/ par personne

Il Menu di Pasqua è servito nel nostro Ristorante Gastronomico Mistral, disponibile sia a pranzo che a cena.
Prenotazione obbligatoria. Abbigliamento formale: pantaloni lunghi, camicia a maniche lunghe, scarpe chiuse.

Menu de Pâques servi dans notre Restaurant Gastronomique Mistral, disponible aux déjeuners et aux dîners. Réservation obligatoire.

Code vestimentaire formel : pantalon long, chemise à manches longues, chaussures fermées.



Menu di Pasqua 2024

Ostermenü 2024

Torta pasqualina, cremosa alle bietole, asparagi bianchi con caviale Siberian, scalogno in agrodolce e salsa olandese ai capperi.

Osterkuchen, cremiger Mangold, weisse Spargeln mit sibirischem Kaviar, süss-saurer Schalotte und Kapern-Hollandaise-Sauce.

Carciofo, emulsione di aglio fermentato e prezzemolo, salsa al pane aromatizzata al finocchio, spuma di pecorino e bottarga di muggine.

Artischocke, fermentierter Knoblauch und Petersilienemulsion, Fenchelbrotsauce, Pecorino-Schaum und Graumullen-Bottarga.

Bottone di pasta fresca all'ortica ripieno di patate ratte, tartufo nero del Périgord, verdure dell'orto con il loro infuso.

Brennessel-Teig Ravioli gefüllt mit Ratte-Kartoffel, schwarzer Périgord-Trüffel, Garten Gemüse mit ihrem Aufguss.

Filetto di sogliola selvatica, zuppetta alla lingua di baccalà pil pil, insalata di cipolla bianca, acciuga del Cantabrico e topinambur.

Wildes Seezungenfilet, Pil Pil Kabeljau Auflauf, weisser Zwiebelsalat, Kantabrische Sardelle und Jerusalem-Artischocke.

Capretto da latte "Agriturismo Deviscio" in diverse cotture.

Milch gefüttertes Zicklein vom "Agriturismo Deviscio" in verschiedenen Zubereitungsarten.

Sorbetto al melograno con il suo infuso e arancia Tarocco.

Granatapfel-Sorbet mit seinem Aufguss und Tarocco-Orange.

Guscio d'uovo ripieno di mousse al cioccolato, bavarese alla nocciola, biscotto al gianduia, cereali con gelato al fior di latte.

Eierschale gefüllt mit Schokoladenmousse, Haselnuss Bayerische Creme, Gianduia Keks und Milcheis.

Colomba pasquale Villa Serbelloni, salsa alla vaniglia e cioccolato.

Villa Serbelloni Ostertaube, Vanille- und Schokoladensauce.

250,00€ per persona/ *pro Person*

Il Menu di Pasqua è servito nel nostro Ristorante Gastronomico Mistral, disponibile sia a pranzo che a cena. Prenotazione obbligatoria. Abbigliamento formale: pantaloni lunghi, camicia a maniche lunghe, scarpe chiuse.

Das Ostermenü wird in unserem Gourmet-Restaurant Mistral serviert, sowohl zum Mittag-als auch zum Abendessen verfügbar.

Reservierung erforderlich. Formelle Kleidung: lange Hosen, Hemd mit langen Ärmeln, geschlossene Schuhe.