



Ibisco

GARDEN RESTAURANT

Antipasti / Starters

<p>^{V GF} Burrata con misto di verdure di stagione alla griglia <i>Burrata cheese with mixed grilled seasonal vegetables</i></p>	€15
<p>^{GF DF} Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata, fiore di capperi e cipolla rossa con carote e zucchine in agrodolce <i>Slow-cooked veal with tuna sauce, caper flowers and red onion, with sweet and sour carrots and courgettes</i></p>	€20
<p>^{V GF} Carciofo ripieno di fior di latte e del suo gambo con polenta frita, salsa al parmigiano e tartufo nero <i>Artichoke stuffed with mozzarella and its stem, served with fried polenta, Parmesan sauce, and black truffle.</i></p>	€20
<p>^V Uovo barzotto in crosta di panko con asparagi gratinati e scaglie di pecorino <i>Panko-crusted soft-boiled egg with gratinated asparagus and pecorino cheese shaves</i></p>	€15
<p>Tagliere con selezione di salumi e formaggi <i>Selection of cold cuts and cheeses</i></p>	€25
<p>Rutiello con stracciata, alici e limone <i>Focaccia bread topped with stracciata cheese, anchovies and lemon</i></p>	€13
<p>Rutiello con zucchine grigliate, pancetta e scamorza affumicata <i>Focaccia bread topped with grilled courgettes, bacon and smoked scamorza cheese</i></p>	€13
<p>^{V DF} Rutiello con verdure di stagione <i>Focaccia bread topped with seasonal vegetables</i></p>	€12

Dalla tradizione / Traditional main courses

<p>Fettuccine alla bolognese <i>Fettuccine Bolognese</i></p>	€18
<p>^V Ravioli alla Caprese <i>Caprese-style ravioli</i></p>	€16

Primi / Main courses

<p>Cappelli* ripieni alla genovese di manzo con scaglie di provolone del Monaco <i>Filled dumpling* with Genoese beef and Provolone del Monaco cheese shaves</i></p>	€20
<p>^{DF} Trenette di pasta fresca con asparagi, crudo di gambero* rosso e la sua bisque e limone <i>Hand-made pasta trenette with asparagus, raw red prawn* and its bisque and lemon</i></p>	€24
<p>^V Tagliatelle di pasta all'uovo con piselli, fave, stracciata di bufala e mandorle tostate <i>Home-made egg pasta tagliatelle with peas, fava beans, buffalo stracciata cheese and toasted almonds</i></p>	€19
<p>^V Tagliolini al tartufo nero estivo <i>Tagliolini pasta with summer black truffle</i></p>	€26

Secondi / Fish and meat

<p>^{GF DF} Controfiletto di manzo alla griglia con patate fritte fresche e spinaci <i>Grilled beef sirloin with fresh fries and spinach</i></p>	€26
<p>^{GF DF} Pescato del giorno alla griglia con patate novelle, asparagi e gel di limone <i>Grilled catch of the day fish with new potatoes, asparagus and lemon jelly</i></p>	€26
<p>^{GF DF} Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con carciofo alla griglia, fave e taccole <i>Slow-cooked pork belly with grilled artichoke, broad beans and snow peas</i></p>	€24
<p>^{GF DF} Tataki di tonno rosso* con insalata di fagiolini, patate, pomodori secchi, olive taggiasche, cipolla rossa e salsa al prezzemolo <i>Red tuna* tataki with a salad of green bean, potatoes, sun-dried tomatoes, Taggiasca olives, red onion and parsley sauce</i></p>	€26
<p>^{GF DF} Costata di manzo alla griglia con contorni di stagione <i>Grilled beef rib with seasonal side dishes</i></p>	€85/kg

^{V GF} Contorni / Side dishes €7

<p>Patate fritte <i>French fries</i></p>	<p>Verdure grigliate miste <i>Mixed grilled vegetables</i></p>	<p>Insalata di stagione <i>Seasonal salad</i></p>
--	--	---

Dolci / Desserts €8

<p>Tiramisù con crumble e crema inglese al caffè ^{GF} <i>Tiramisù with crumble and coffee flavoured English cream</i></p>
<p>Profiteroles alla gianduia con nocciole tostate ^{GF} <i>Gianduia Profiteroles with Toasted Hazelnuts</i></p>
<p>Tartelletta al caramello salato, cioccolato e ricotta di bufala <i>Salted caramel, chocolate and buffalo ricotta tart</i></p>
<p>Sorbetto nel suo limone ^{V GF} <i>Sorbet in its lemon</i></p>

* prodotto fresco congelato per garantirne la qualità / fresh product has been blast frozen

^V = opzione vegana / vegan option ^V = opzione vegetariana / vegetarian option ^{GF} = gluten free / ^{DF} = dairy free

Tutte le paste possono essere fatte gluten free con i formati di pasta disponibili / Pasta dishes can be made gluten free with the available pasta shapes