



La nostra Degustazione Pranzo

Da Gard  
Pranzo

MONDAY TO FRIDAY  
12 PM - 3.30 PM



Gluten Free



Vegetariano



Vegano

*(\*) In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore / -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.*

*(\*) Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.*

**Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta  
in base all'allegato II del Regolamento (UE)**

- 1.- Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- 2.- Crostacei e prodotti derivati;
- 3.- Uova e prodotti derivati;
- 4.- Pesce e prodotti derivati;
- 5.- Arachidi e prodotti derivati;
- 6.- Soia e prodotti derivati;
- 7.- Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
- 8.- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- 9.- Sedano e prodotti derivati;
- 10.- Senape e prodotti derivati;
- 11.- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- 12.- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.
- 13.- Lupino e prodotti a base di lupino,
- 14.- Molluschi e prodotti a base di molluschi;



Entrée + 1 Main Course + Piccola Pasticceria / Frutta  
Acqua + Caffè + Coperto

## LUNCH €25

### 1. ENTRÉE DI BENVENUTO

Il saluto della cucina a fantasia dello Chef.  
The Chef's fantasy kitchen greeting.

### 2. UN PIATTO A SCELTA

A DISH OF YOUR CHOICE

#### + PARTHENOPE 🌿

Spaghetti di Gragnano IGP ai tre pomodori,  
estratto d'olio al basilico e profumo di limone.  
Come in Costiera Amalfitana.

[ 1 - 7 ]

Spaghetti di Gragnano IGP with three varieties of tomato,  
basil oil extract and lemon fragrance.  
Just like on the Amalfi Coast.

#### + TUNA / SALMON TARTARE (\*)

Crudo di Salmone / Tonno (a scelta), condito con  
salsa di soia, agrumi e sesamo, su dadolata di avocado.

[ 1 - 4 - 6 - 11 ]

Raw Salmon / Tuna (optionally) , seasoned with soy sauce,  
citrus fruit and sesame, on diced avocado.

#### + GUANCETTA IBERICA ALL'AMARONE

Pregiata guancetta di maialino brasata all'Amarone,  
lentamente e a bassa temperatura. Servita con purée  
di patate al burro.

[ 1 - 7 - 12 ]

Premium quality suckling pig cheek braised in  
Amarone wine, slowly and at low temperature.  
Served with buttered purée.

### 3. ACQUA

Naturale o Frizzante a scelta.  
Natural or Sparkling, as you prefer.

### 4. CAFFÈ + PICCOLA PASTICCERIA

Caffè espresso servito con una selezione della nostra  
piccola pasticceria. In alternativa servito con piccola  
composizione di frutta fresca.

Espresso coffee served with a selection of our small  
pastries. Alternatively served with a small composition  
of fresh fruit.

## LUNCH €30

### 1. ENTRÉE DI BENVENUTO

Il saluto della cucina a fantasia dello Chef.  
The Chef's fantasy kitchen greeting.

### 2. UN PIATTO A SCELTA

A DISH OF YOUR CHOICE

#### + RAVIOLO ALL'ASTICE (\*)

Ravioli di pasta fresca all'uovo fatta in casa, con astice  
americano e la sua bisque. Servito con beurre blanc,  
olio di pomodoro e il suo corallo.

[ 1 - 2 - 3 - 7 - 12 ]

Fresh homemade egg pasta ravioli with american  
lobster and its bisque. Served with beurre blanc,  
tomato oil and its coral.

#### + EL CODEGHIN

Selezionato cotechino alla Wellington, su crema di patate  
alla francese, servito con riduzione al vermouth e fondo bruno.

[ 1 - 3 - 7 - 9 - 10 - 12 ]

Selected cotechino Wellington, on French-style potato cream,  
served with vermouth reduction and brown stock.

#### + RICCIOLA (\*)

Filetto di ricciola mediterranea e il suo fondo,  
gel di pera dell'inverno con profumi di scalogno e timo.  
Servito con pak-choi al vapore e riduzione di melograno.

[ 4 - 7 - 9 ]

Mediterranean yellowtail fillet and its sauce,  
winter pear gel with shallot and thyme aromas.  
Served with steamed pak-choi and pomegranate reduction.

### 3. ACQUA

Naturale o Frizzante a scelta.  
Natural or Sparkling, as you prefer.

### 4. CAFFÈ + PICCOLA PASTICCERIA

Caffè espresso servito con una selezione della nostra  
piccola pasticceria. In alternativa servito con piccola  
composizione di frutta fresca.

Espresso coffee served with a selection of our small  
pastries. Alternatively served with a small composition  
of fresh fruit.

**COPERTO INCLUSO - COVER CHARGED INCLUDED.**

### EXTRA €5 🍷

Calice di Vino Bianco / Rosso / Bollicina da noi abbinato.  
A glass of White Wine / Red / Sparkling sommelier's pairing.