

DVCA
·ROVELLO·



* Alcuni prodotti potrebbero aver subito “abbattimento di temperatura” per la conservazione nel rispetto della normativa sanitaria come da regolamento CE n.583/200

CRUDI E DELIZIE DALLA NOSTRA CUCINA RAW AND DELICACIES FROM OUR KITCHEN

Plateau Royal DVCA (consigliato per 2 persone)

**Ostriche, gamberi ‘viola’, scampi liguri, tagliatelle di seppia,
tartare di ricciola, e capesante**

DVCA Plateau Royal (recommended for 2 people)

Oysters, ‘purple’ shrimp, Ligurian scampi, cuttlefish noodles, tartare of amberjack, and scallops

120,00€

Plateau di ostriche

Selezione di ostriche a cura dello chef

Plateau of oysters, daily selection

1 pz 8,00€ | 8 pz 50,00 € | 16 pz 95,00€

Crostacei al ghiaccio: 3 gamberi ‘viola’, 3 scampi liguri

Shellfish on ice: 3 ‘purple’ shrimp, 3 Ligurian scampi

50,00€

Tartare di tonno rosso, al naturale (110gr)

Bluefin tuna tartare, au naturel (110gr)

28,00€

Acciughe del mar Cantabrico, selezione DVCA

Anchovies from the Cantabrian Sea, DVCA selection

5,00 € al pezzo/each one

Patanegra de bellota 5 jotas El Paladar, servito con mandorle tostate

Patanegra de bellota 5 jotas El Paladar, served with toasted almonds

30,00 € /80 gr

ANTIPASTI

APPETIZERS

**Scampone di Porto Santo Spirito, fiori di zucca, cotto crudo di fave e piselli,
salsa ace e caviale**

Scampone from Porto Santo Spirito, squash blossoms, cooked raw fava beans and peas,
ace sauce and caviar

26,00 €

Pulp fiction: polpo arrosto, mandorle, coulis di pomodoro e basilico

Pulp fiction: roasted octopus with chicory, almonds, tomato coulis and basil

22,00 €

Tartare di manzo, ganache di foie gras tuorlo d'uovo marinato e passion fruit

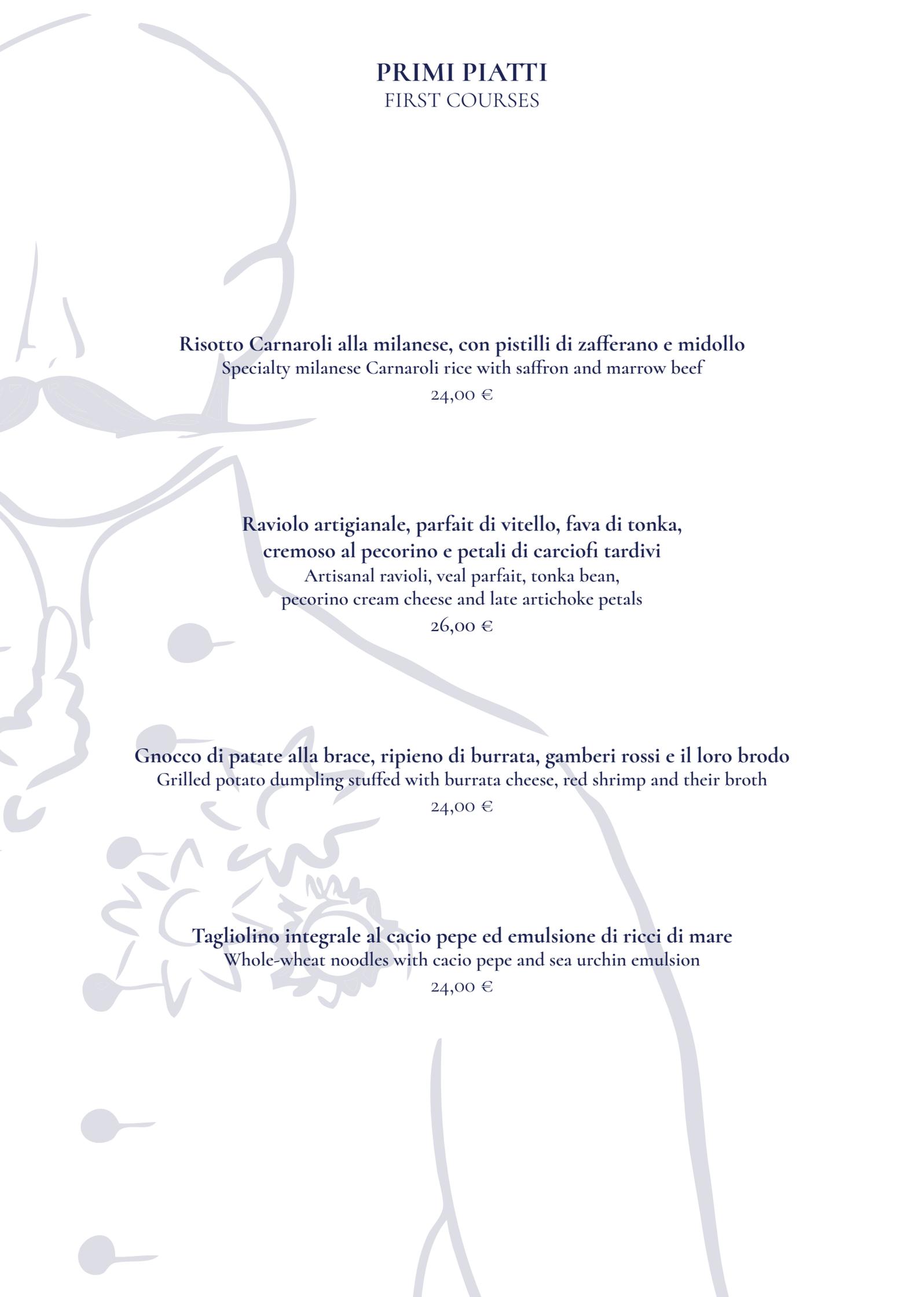
Beef tartare, foie gras ganache marinated egg yolk and passion fruit

24,00 €

Uovo morbido, soffice di patata, parmigiano e povere di alghe

Soft egg, mashed potato, parmesan cheese, and seaweed powder

20,00 €



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Risotto Carnaroli alla milanese, con pistilli di zafferano e midollo
Specialty milanese Carnaroli rice with saffron and marrow beef

24,00 €

**Raviolo artigianale, parfait di vitello, fava di tonka,
cremoso al pecorino e petali di carciofi tardivi**

Artisanal ravioli, veal parfait, tonka bean,
pecorino cream cheese and late artichoke petals

26,00 €

Gnocco di patate alla brace, ripieno di burrata, gamberi rossi e il loro brodo
Grilled potato dumpling stuffed with burrata cheese, red shrimp and their broth

24,00 €

Tagliolino integrale al cacio pepe ed emulsione di ricci di mare
Whole-wheat noodles with cacio pepe and sea urchin emulsion

24,00 €

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

**Riccioli di sogliola alla mugnaia, spuma di burro di montagna al
limone ed erbette gentili**

Sole meunière curls, mountain butter mousse with lemon and gentle herbs

42,00 €

**Anatra barberie, salsa al vermouth di Torino, duronì ferroviaria e
pak choi al bbq**

Duck barberie, Turin vermouth sauce, railroad durons, and pak choi at bbq

30,00 €

Tonno croccante, asparagi bianchi e verdi, e cicoria liquida allo yuzu

Crispy tuna, white and green asparagus, and yuzu liquid chicory

36,00 €

**Manzetta prussiana, rucola selvatica, latte di parmigiano, semi di
pomodoro e perle di aceto**

Prussian beef, wild arugula, parmesan milk, seeded tomato and vinegar pearls

34,00 €

ALLERGENI

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Estimado cliente, si usted posee alergias e/o intolerancias alimentarias, puede pedir informacion a nuestro personal sobre nuestro platos y bebidas. Estamos preparados para aconsejarle de la mejor manera.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, falls Sie Allergien und / oder Unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Lebensmitteln und Getränken. Wir beraten Sie gerne.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Siamo organizzati per consentirle una scelta alimentare in piena sicurezza, seguendo sistematiche procedure di controllo dei nostri processi produttivi e tenendo in evidenza l'eventuale presenza di ingredienti allergenici, Disponiamo di un "agenda allergeni" per tutti i prodotti serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni Sua curiosità al riguardo. Saremo lieti di poterLa accompagnare con serenità e con nostro grande piacere nelle Sue scelte. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo. 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



DVCA