



*Solo l'amore e l'amore per il cibo
ci fanno viaggiare attraverso i 5 sensi della vita
la Vista, l'Olfatto, il Tatto, il Gusto,
accompagnandoci a Sentire l'inebriante
canto delle sirene.*

*Only the love and the love for food
makes us travel through the 5 senses of life,
sight, Smell, Touch, Taste,
accompanying us to Hear the heady
chant of mermaids.*



“Benvenuto dallo chef”

Welcome by the Chef

ANTIPASTI *STARTERS*

Millefoglie di melanzane alla parmigiana con pomodoro Piccadilly, mozzarella e basilico (7,9)

Eggplant Mille-Feuille Parmigiana with Piccadilly tomato sauce, fresh mozzarella and basil

€ 14,00

Flan di zucca mantovana su cremoso di formaggio fondente e funghi porcini spadellati (3,7)

Mantuan Pumpkin Flan on a creamy melted cheese fondue with sautéed porcini mushrooms

€ 16,00

Uovo morbido CBT in nido di cime di rapa, fonduta di Parmigiano Reggiano e speck croccante (3,7,9)

Soft Low-Temperature Egg on turnip greens with Parmigiano Reggiano fondue and crispy speck

€ 14,00

Prosciutto di Parma 24 mesi con formaggi misti, miele e confetture di frutta (7,8)

24-Month Cured Parma Ham with artisanal cheeses, honey and fruit preserves

€ 16,00

Carpaccio di manzo alla Hemingway (3,9,10,12)

Hemingway-Style Beef Carpaccio

€ 16,00

Carpaccio di ricciola marinato agli agrumi su puntarelle alla romana e vinaigrette (4,9)

Citrus-Marinated Amberjack Carpaccio on Roman-style puntarelle with a delicate vinaigrette

€ 17,00

Tris di capesante gratinate ai tre colori con panure aromatica alle tre erbe (1,14)

Trio of Gratin Scallops, golden-baked with aromatic herb breadcrumbs

€ 16,00



PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

LE NOSTRE ZUPPE *OUR SOUPS*

Vellutata di zucca e ceci con crostini alle erbe, mandorle tostate e semi di girasole (1,8)
Pumpkin and chickpea soup with herb croutons, toasted almonds and sunflower seeds
€ 14,00

Zuppetta di porri e patate con croccante di pancetta affumicata e porro tostato (7,9)
Velvety Leek and Potato Soup with crispy smoked pancetta and toasted leek
€ 14,00

LE NOSTRE PASTE *OUR PASTAS*

Linguine alle acciughe del Mar Cantabrico con croccante di pane e capperi salentini (1,4)
Linguine with Cantabrian Sea Anchovies, toasted herb breadcrumbs and Salento capers
€ 16,00

Maccheroncini freschi con ragù di cervo cotto lentamente al sentore di ginepro (1,7,9,12)
Fresh Maccheroncini with slow-cooked venison ragù scented with juniper berries
€ 16,00

Gnocchetti alla rapa rossa con battuta di vitello e ricotta affumicata (1,3,7)
Homemade Beetroot Potato Gnocchi with veal tartare and smoked ricotta
€ 16,00

Spaghetti alle vongole veraci con aglio, prezzemolo e bottarga (1,4,12,14)
Spaghetti with Fresh Clams, garlic, parsley and bottarga
€ 18,00



PRIMI PIATTI · IL GRAN MENÙ
FIRST COURSES · GRAND MENU SELECTION

Risotto all'Amarone della Valpolicella con radicchio rosso di Verona (7,12)

Risotto with Amarone della Valpolicella wine and red radicchio from Verona

€ 23,00

Tortellini di Valeggio fatti a mano in brodo di carne (1,3,7,9)

Handmade Valeggio Tortellini in meat broth

€ 19,00

Tagliolini con fegatini di pollo in brodo di carne (1,3,7,9)

Tagliolini with chicken livers in meat broth

€ 18,00



SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Guancetta di manzo brasata al vino rosso con crema di patate e spinaci al burro (7,9,12)
Slow-Braised Beef Cheek in red wine with creamy mashed potatoes and buttered spinach
€ 19,00

Tagliata di manzo con radicchio rosso, demi-glace al balsamico e scaglie di Grana Padano (7,12)
Sliced Beef Steak with seared red radicchio, balsamic demi-glace and Grana Padano
€ 23,00

Fegato alla veneziana sfumato al vino bianco su letto di cipolle dolci e polenta dorata (1,12)
Venetian-Style Liver with white wine, caramelized onions and golden polenta cubes
€ 19,00

Coda di rospo in guazzetto di pomodorini confit, olive taggiasche e crumble alle erbe (1,4,12)
Monkfish Stew with confit cherry tomatoes, Taggiasca olives and herb bread crumble
€ 21,00

Fritto misto di calamari e gamberi con julienne di verdure pastellate e salsa tartara (1,2,3,10,14)
Crispy Fried Squid and Prawns with tempura vegetable julienne and tartar sauce
€ 23,00

SECONDI PIATTI · IL GRAN MENÙ *MAIN COURSES · GRAND MENU SELECTION*

Costolette d'agnello gratinate alla senape dolce con patate e salsa allo yogurt e menta (1,3,7,10)
Gratinated Lamb Chops with Sweet Mustard, rosemary roasted potatoes and yogurt mint sauce
€ 27,00

Filetto Rossini con scaloppa di foie gras e scaglie di tartufo fresco,
accompagnato da verdure saltate al burro aromatizzato (1,7,12)
Classic Beef Fillet Rossini with foie gras and fresh truffle,
served with vegetables sautéed in aromatic butter
€ 35,00

Sfizioso del mare al Gartèn: capesante, gamberoni, scampo e cozze con insalatina croccante (2,14)
Gartèn Seafood Selection: scallops, king prawns, langoustine and mussels with crisp salad
€ 29,00



CONTORNI *SIDE DISHES*

Patate al forno
Oven-Roasted Potatoes
€ 7,00

Insalata mista
Mixed Salad
€ 7,00

Verdure cotte di stagione
Seasonal Cooked Vegetables
€ 8,00



DESSERT *DESSERT*

Tortino caldo al cioccolato con cuore fondente su salsa tiepida ai frutti di bosco (1,3,7)

Warm Chocolate Lava Cake with a molten centre and warm wild berry coulis

€ 8,00

Il nostro Tiramisù tradizionale al mascarpone con savoiardi al caffè e cacao amaro (1,3,7)

Our Traditional Tiramisù with mascarpone, espresso-soaked ladyfingers and bitter cocoa

€ 8,00

Crêpes con crema pasticcera e gelato alla vaniglia (1,3,7)

Crêpes with custard cream and vanilla ice cream

€ 10,00

Pere caramellate con ricotta e noci (7,8)

Caramelized Pears with Ricotta and Walnuts

€ 8,00

Pera all'Amarone (7,8,12)

Pear Poached in Amarone Wine

€ 9,00



Per i condimenti usiamo olio e.v.o. italiano, aceto balsamico,
sale e pepe selezionati, Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi.
Seasoning only with Italian e.v.o. oil, balsamic vinegar, selected salt and pepper,
Parmigiano Reggiano Dop 24 months.

Pasta per celiaci su richiesta.
Gluten free pasta available on request.

Pane e coperto
Bread and cover
5,00 euro

La mezza porzione è calcolata al 70% del prezzo intero.
Half portion is charged 70% of the whole price.

Non si effettuano conti separati
Split payments are not allowed

Locale climatizzato
Air conditioned room

Wifi gratuito
Free wifi

Rete: rubianiwifi | Password: benvenuto

NOTIZIE UTILI USEFUL INFORMATION

In caso di limitata disponibilità, alcuni prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati. Per gli ingredienti allergenici si rimanda al ricettario, revisionato ad ogni cambiamento del menù, ove gli ingredienti allergenici sono indicati con lettera "a".

Le materie prime ed i piatti sottoposti ad abbinamento negativo sono contrassegnati con la dicitura -20°.

Only in case of limited fresh items availability we may use frozen products.
A list of food allergens can be found in our updated recipe book, where the food allergens are marked with an "a".

The fish and other ingredients that have undergone a temperature shock treatment as prescribed by the law are marked with "-20°".



ALLEGATO I DELLA PROCEDURA DIETA SPECIALE
Riepilogativa degli allergeni in menù Reg. CE 1169/2011 e Allegato III bis

TIPO DI ALLERGENE:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
(grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
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 (concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/litro di SO₂)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.