

RESTAURANT  
LeBOLLE

MENU

Lo staff del Ristorante LeBolle e l'Executive Chef Andrea Falciola  
Vi danno il benvenuto.

Il menu appositamente realizzato per Voi rappresenta un'esperienza sensoriale  
alla scoperta di fragranze, sapori e profumi della cucina tradizionale e locale italiana  
rivisitata in chiave internazionale.

La selezione vini proposta in carta e curata dal Restaurant Manager Raoul Teruzzi  
saprà elegantemente accompagnare i piatti e le pietanze presentate.

*The staff of LeBolle Restaurant and Executive Chef Andrea Falciola welcome you.*

*The menu carefully created for you represents a sensory journey of aromas, fragrances and flavours  
of traditional and local cuisine reinterpreted with an international touch.*

*The wine selection proposed by Restaurant Manager Raoul Teruzzi  
will elegantly pair with your meal.*

## Antipasti Starters



### MANZO

€ 25

tartare di manzetta battuta a coltello, leggermente affumicata, purea di mela fermentata e croccante di ceci e santoreggia <sup>(10)</sup>

*Lightly smoked beef tartare, fermented apple puree, crunchy chickpeas and fresh satureja <sup>(10)</sup>*



### RICOTTA

€ 22

di pecora ri-cotta al pepe di Sarawak, pomodori alla vaniglia in due consistenze e sablée al Parmigiano Reggiano <sup>(1, 3, 7)</sup>

*Sheep ricotta with Sarawak pepper, vanilla tomatoes and Parmigiano Reggiano sablée <sup>(1, 3, 7)</sup>*



### SALMONE

€ 25

marinato agli agrumi, cetrioli al gin e wasabi, spuma al rafano <sup>(4, 7, 12)</sup>

*Citrus salmon, gin and wasabi cucumbers, horseradish foam <sup>(4, 7, 12)</sup>*

### CULATELLO

€ 26

di Zibello DOP 36 mesi, pizza fritta e zucchine in carpione <sup>(1, 9, 12)</sup>

*Culatello ham di Zibello DOP 36 months, fried pizza and marinated courgettes <sup>(1, 9, 12)</sup>*



### FIORE

€ 22

di zuccina farcito alla patata viola, piselli e menta, insalatina di quinoa e gel alla verbena <sup>(13)</sup>

*Courgette flowers stuffed with purple potatoes, peas and mint, quinoa salad and verbena gel <sup>(13)</sup>*

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente  
*The number next to the plate refers to the allergen present*

## Primi Piatti

### First Courses

	LINGUINE	€ 26
	pastificio Felicetti, al pesto di crescione e aglio orsino, seppie* al limone bruciato <sup>(1, 8, 14)</sup>	
	<i>Felicetti Linguine with watercress and wild garlic pesto, cuttlefish* with burnt lemon <sup>(1, 8, 14)</sup></i>	
	TORTELLI	€ 23
	di grano saraceno, robiola di capra e zenzero, spuma di carote <sup>(1, 3, 7)</sup>	
	<i>Buckwheat tortelli, goat robiola cheese, ginger and carrot foam <sup>(1, 3, 7)</sup></i>	
	RISOTTO	€ 29
	Carnaroli agli asparagi cotti e crudi, burro di montagna, tuorlo d'uovo marinato e crudités di gamberi rossi* di Mazzara <sup>(2, 3, 7)</sup>	
	<i>Carnaroli risotto with cooked and raw asparagus, mountain butter, marinated egg yolk and raw Mazzara red prawns* <sup>(2, 3, 7)</sup></i>	
	PAPPARDELLE	€ 24
	di pasta fresca al ragù bianco di coniglio, carciofi e mentuccia <sup>(1, 3, 9, 12)</sup>	
	<i>Homemade pappardelle pasta with rabbit ragout, artichokes and fresh mint <sup>(1, 3, 9, 12)</sup></i>	
	FUSILLONI	€ 22
	di grano duro, pomodorini misti e feta vegana <sup>(1)</sup>	
	<i>Durum wheat fusilloni, mixed cherry tomatoes and vegan feta <sup>(1)</sup></i>	

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente  
*The number next to the plate refers to the allergen present*

## Secondi Piatti

### Second Courses

TRIGLIA € 34

di scoglio farcita champignon e vongole\*, croccante di panko e timo,  
crema di piselli e patata ratta affumicata <sup>(1, 4, 7, 14)</sup>

*Red mullet stuffed with mushrooms and clams\*, panko bread and thyme crunch,  
pea cream and smoked ratte potato <sup>(1, 4, 7, 14)</sup>*

LUCCIO PERCA € 30

filetto del Lago in crosta di pane nero e pomodori secchi,  
salsa zafferano e agretti all'aglio nero <sup>(1, 4, 7, 8, 9)</sup>

*Pike perch fillet from Lake crusted with black bread and dried tomatoes,  
saffron and black garlic agretti <sup>(1, 4, 7, 8, 9)</sup>*

 AGNELLO € 35


carré d'agnello\* artico cotto e crudo, carciofi alla brace, borragine  
e anacardi <sup>(7, 8, 12)</sup>

*Loin of lamb\* and lamb tartare, grilled artichokes, borage and cashews <sup>(7, 8, 12)</sup>*

 TOURNEDOS € 38

di manzo al burro nocciola, fave, guanciale, cipolla fondente  
e gelato al pecorino toscano <sup>(7, 13)</sup>

*Beef tournedos with hazelnut butter, broad beans and guanciale, dark onion  
and Tuscan pecorino ice cream <sup>(7, 13)</sup>*

  V-STEAK € 22

di sedano rapa al shichimi, cremoso alle mandorle e prezzemolo,  
insalata di cardoncelli e alghe al sesamo <sup>(8, 11)</sup>

*Shichimi celeriac steak, almond and parsley cream, cardoncelli and sesame seaweed salad <sup>(8, 11)</sup>*

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente  
*The number next to the plate refers to the allergen present*

## Degustazione Formaggi

### *Cheese Tasting*

SELEZIONE DI FORMAGGI € 20

selezione dello Chef, 7 pezzi <sup>(7)</sup>

*Chef selection, 7 bites <sup>(7)</sup>*

VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO € 20

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente  
*The number next to the plate refers to the allergen present*

## Dolci

### Dessert

-  **LA BOLLA** € 18
- semifreddo ai tre cioccolati su biscuit alle nocciole IGP Piemonte, guscio croccante fondente, spuma al lemontoffee e meringhe alla nocciola <sup>(3, 7, 8)</sup>
- Three chocolate parfait on Piedmont hazelnut biscuit, crunchy shell, lemontoffee foam and hazelnut meringues <sup>(3, 7, 8)</sup>*
- MANDORLA AL CUBO<sup>3</sup>** € 18
- madeleines alla mandorla, confit di fragole e cremoso alle mandorle <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>
- Soft biscuit almond bar, strawberry confit and almond cream <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>*
-  **PEANUT PATTERN** € 18
- brownies alle arachidi salate, salsa al caramello e gelato al popcorn <sup>(3, 7, 8)</sup>
- Salted peanut brownies, caramel sauce and popcorn ice cream <sup>(3, 7, 8)</sup>*
-  **TRI-COLORE** € 18
- millefoglie di meringa, panna montata, composta di lamponi e gelatina al basilico <sup>(3, 7)</sup>
- Meringue millefeuille, whipped cream, raspberry compote and basil jelly <sup>(3, 7)</sup>*
-  **TROPIKO DEL CIOCCOLATO** € 18
- ganache al cioccolato, gel alla vaniglia, gelato cocco e rum e terra fondente <sup>(1, 6, 12)</sup>
- Chocolate ganache, vanilla gel, coconut and rum ice cream and dark chocolate soil <sup>(1, 6, 12)</sup>*

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente  
*The number next to the plate refers to the allergen present*

## Allergeni / Allergens

ALLEGATO II AL REG. (UE) 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine	1. Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Crustaceans
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eggs and egg-based products
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fish and fish products
5. Arachidi	5. Peanuts
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Soya and soya products
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	7. Milk and milk products (including lactose)
8. Frutta a guscio	8. Nuts
9. Sedano	9. Celery
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Mustard and mustard products
11. Semi di sesamo	11. Sesame seeds
12. Anidride solforata e solfiti	12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini	13. Lupins
14. Molluschi	14. Molluscs

## Legenda / Legend



Vegano / *Vegan*



Vegetariano / *Vegetarian*



Senza glutine / *Gluten free*

Prezzi in € IVA e servizio inclusi.

\*In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004/.

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

*Prices in € V.A.T & service charge included.*

*\*Based on local market availability certain products might have been frozen. Certain products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with EC regulation 853/2004/.*

*Cross contamination of food allergens during the preparation cannot be completely excluded. Kindly inform us about any of your allergies or intolerances.*