

# the GARDEN

at PALAZZO PARISIO

## LUNCH

Served daily from noon till 3PM

Flan di Carciofi su Crema di Pecorino,  
Terra di Guanciale e Patatine di  
Topinambur (GF) — €18

*Artichoke flan on a bed of Pecorino cream, guanciale crumble,  
Jerusalem artichoke chips*

Uovo Cotto a 65° C con Crumble di Pane,  
Vellutata di Zucca, Tartufo e Chips di Patate  
Viola (V) — €22

*Slow-poached breaded 65-degree egg, pumpkin velouté,  
truffle & vitelotte potato chips*

### Starters

Carpaccio di Finocchi con Arance  
al Vivo, Formaggio Feta e Barbabietola Rossa  
ed il suo Gel (V/GF) — €18

*Fennel carpaccio, palazzo garden oranges, feta & beetroot*

Bon Bon di Crepes Ripiene al Praga, Salsa agli  
Spinaci, Mousse di Mozzarella di Bufala Campana  
e Noci Tostate — €20

*Prague ham filled savoury aumonieres, spinach coulis,  
buffalo mozzarella mousse & toasted almonds*

Rose di Salmone Marinato all'Anice Stellato e  
Coriandolo, Mayo all'Avocado e Cialda Croccante  
di riso (GF) — €24

*Star anise & coriander marinated smoked salmon,  
avocado mayo, crunchy rice crisp*

### Carbs & Co.

Zuppa di Carote e Zenzero con Cozze, Briciole di Formaggio Pecorino e  
Cialda di Riso Colorata (GF) — €16

*Carrot & ginger velouté with mussels, pecorino cheese crumble, crunchy rice crisp*

Tagliatellina allo Zafferano, Cremolada di Zucca, Funghi Porcini,  
Tartufo e Castagne (V) — €28

*Homemade tagliatelline with saffron, pumpkin cremolata, porcini mushrooms, truffle & chestnuts*

Gnocchetti alla Barbabietola con Guanciale e Salsiccia su Crema  
Cacio e Pepe e Petali di Rapa — €20

*Homemade Beetroot & potato gnocchetti with guanciale & sausage on a bed  
of cacio e pepe, crispy turnips*

Ravioli Variiegati, Ripieni di Ricotta e Limone con Tartare di  
Gamberi di Sicilia, Burrata, su Ristretto di Pomodorini Gialli — €28

*Homemade ravioli filled with ricotta & lemon, Sicilian prawn tartare,  
burrata & yellow tomato coulis*

Linguine Bianche e Nere, Broccoletti in Crema, N'duja e  
Calamaretti Scottati — €26

*Black & white homemade linguine, puréed tender stem broccoli spicy n'duja & seared baby calamari*

### Mains

Darna di Salmone in Salsa all'Arancia con Spinaci al Salto e Lamelle  
di Mandorle Tostate (GF) — €28

*Seared salmon fillet in garden orange sauce, sautéed spinach, toasted almonds*

Guancia di Vitello a Lenta Cottura, Soffice di Patate Viola e Verdurine  
Baby al Burro Nocciola (GF) — €30

*Slow cooked veal cheek, vitelotte potato purée, sauteed baby vegetables in beurre noisette*

Mozzarella di Bufala Campana in Camicia di Panko, Salsa di Pomodoro  
Leggera, Maionese Fatta in Casa alle Acciughe e Kale Fritto — €22

*Panko crusted buffalo mozzarella, fresh tomato coulis, homemade anchovy mayo & crispy kale*

Roll di Spigola, Crema Topinambur, Crumble di Pane alle Erbe,  
Patate Novelle al Vapore e Punte di Asparagi — €28

*Seared fillet of seabass, Jerusalem artichoke purée, herbed bread crumble,  
steamed new potatoes, sautéed asparagus tips*

Roulade di Manzo con Prosciutto di Parma,  
Grana Padano e Baby Verdure (GF) — €32

*Filet of beef roulade, aged Parma ham, Parmigiano Reggiano 'Vacche Rosse',  
sautéed baby vegetables*

All our pasta is freshly made in-house. If what you fancy isn't here, ask us and we'll do our best to accommodate!

### Desserts

Torta Caprese al Limone ed Olio Extra  
Vergine di Oliva, Crema al Cardamomo, Terra  
di Nocciole e Lamponi (GF) — €10

*Lemon & extra virgin olive oil sponge, cardamon cream,  
raspberry & hazelnut crumble*

Gelati Artigianali — €8

*Homemade ice cream*

Choice of 2 flavours (vanilla, double chocolate chip,  
strawberry, hazelnut, crunchy caramelised pistachio)

Mosaico di Frutta di Stagione con Gelato  
alla Vaniglia (V/GF) — €10

*Seasonal fruit tagliata, homemade vanilla ice cream*

Spuma al Mascarpone, Crumble di Amaretti,  
Mele Caramellate, Cannella e Salsa Mou — €10

*Mascarpone mousse, amaretto crumble, caramelised apples,  
cinnamon & caramel sauce*

Lingotto al Cioccolato, Biscotti all'Inglese, Crema  
al Bianco e Frutti di Bosco — €10

*Chocolate ingot, digestive biscuits, white chocolate  
pastry cream & berries*

Semifreddo al Pistacchio, Cialda  
di Cannolo, Mousse di Ricotta di Bufala e  
Ristretto Ciocco-caffè — €10

*Pistachio semifreddo, cannolo crisp, buffalo ricotta mousse,  
dark chocolate, cream & coffee sauce*

Sorbetti Artigianali — €8

*Homemade sorbet*

Choice of 2 flavours  
(lemon, raspberry, passion fruit, tangerine)