

# ILPASHA

*la carte*

# ILPASHA

## *Principi - Hors d'Oeuvre*

Tagliere di salumi al coltello con coccoli caldi  
*Selection of Tuscan cold cuts with deep fried 'coccoli'*

Noci di capesante arrostate, purè di sedano rapa e ceci,  
crema di riso allo zafferano in fili  
*Roasted scallops with celeriac and chick peas puree,  
creamed rice with saffron pistils*

Tartara di salmone selvaggio marinato e avocado, panna acida e perle di tartufo nero  
*Marinated wild salmon and avocado tartare, sour cream and black truffle pearls*

Sfera di ricotta di bufala e pera Williams con radicchio  
caramellato al miele di agrumi di Sorrento  
*Buffalo's ricotta and Williams pear sphere with  
caramelized red chicory flavoured with Sorrento's citrus honey*

Terrina di fegatini chiari, gelatina al Vin Santo e chutney ai frutti d'autunno  
*Chicken liver terrine, Vin Santo jelly and autumn chutneys*

## *Primi Piatti - Pasta and Soups*

Taiarelli di trito con le briciole, sarde e pomodorini secchi  
*Taiarelli pasta with breadcrumbs, sardines and sun dried tomatoes*

Vellutata di porri e miso con tempura di calamari al nero di seppia  
*Leeks and miso "vellutata" in a black tempura*

Risotto mantecato al Formaggio di Fossa, cipolla rossa stufata e pepe nero  
del Madagascar  
*Risotto with Formaggio di Fossa, stewed red onion and Madagascar black pepper*

Lasagnetta di pasta di farina di castagne, caprino e zucca gialla  
con ristretto di manzo al Ripassa  
*Home made lasagnetta: layered with chesnut pasta, fresh goat cheese and yellow pumpkin  
in a Ripassa wine sauce*

Pici al ragù di fagiano e uva  
*Traditional Pici with pheasant ragout and grapes*

# ILPASHA

## *Secondi Piatti - Main Courses*

Bacalao all'aglio rosso, le sue trippette stufate, spinaci novelli e polenta grigliata  
*Salted codfish scented with red garlic, spinach sprouts and grilled polenta*

Rombo ai finocchi profumati al curry Madras con salsa di gamberi rossi  
e vongole veraci  
*Turbot with Madras curry flavoured fennel, with a crayfish and clam sauce*

Indivia belga grigliata all'olio di nocciole del Piemonte, olive verdi e carote al cumino  
*Grilled Belgian endive with Piedmontese hazelnut oil, green olives and carrots with cumin*

Petto di pernice farcito di foie gras con le sue coscette candite,  
composta di barbe rosse e tortino di cavolo verza alle mele  
*Partridge breast stuffed with foie gras, served with its things candied,  
beetroot compote, Savoy cabbage tart with apples*

Vitella della Bisalta al fumo di olivo con scaglie di pecorino a latte crudo  
della Montagna Pistoiese, purea di topinambur e scalogno glassato  
*Sirloin of Bisalta veal, shaves of local pecorino cheese, jerusalem artichokes puree  
and glazed shallots*

## *Formaggi - Cheeses*

La selezione dei formaggi affinati e pane nero  
*Selection of aged cheeses served with special bread*

# ILPASHA

## *Frizzante*

Ferrari Perlè nero, 2003 Ferrari Trentino Alto Adige  
Egly Ouriet Brut, S.A. Egly Ouriet Francia  
Larmandier-Bernier Tradition, S.A. Larmandier-Bernier, Francia

## *Le Monde*

Carton Charlemagne Grand Cru, 2008, J. Prieur, Francia  
Pouilly Fume, 2000, Baron de La Doucette Francia  
Riesling Auslesse, 1976, Benedict Loosen, Germania

## *Tuscany Soil*

Solaia, 1997, Marchese Antinori, Toscana  
Montevertine, 1992, Montevertine  
Sassicaia, 1996, Tenuta San Guido

## *Drink Italy*

Sperss, 1996 Gaja, Piemonte  
Amarone della Valpolicella, 2000, Quintarelli, Veneto  
San Leonardo, 1999, Carlo Guerrini Gonzaga, Trentino Alto Adige

IVA, coperto e servizio inclusi  
*Vat, cover charge & service included*