

Dining at Passalacqua

Antipasti

Scampo agli agrumi e mandorla **2, 4, 5, 8, 9, 18**

Langoustine with citrus and almond

70

Astice al Vermouth **1, 2, 4, 7, 9, 11**

Lobster with Vermouth and caviar

110

Sfoglia reale con caviale **1, 3, 4, 7, 9**

Potato puff pastry with caviar

95

Pâté en croûte con foie gras **1, 3, 7, 8, 9, 12**

Pâté en croûte with foie gras

70

Vellutata Passalacqua **1, 6, 7, 9, 16, 17**

Passalacqua vegetable soup

45

Gnocchi di patata e tartufo bianco **3, 7, 17, 18**

Potato gnocchi and white truffle

95

Primi

Tagliolini con burro affumicato e caviale **1, 3, 4, 7, 12**

Tagliolini with smoked butter and caviar

105

Linguine all'astice **1, 2, 6, 12, 15**

Lobster linguine

80

Pasta, patate e pistacchi **1, 7, 8, 17**

Pasta, potatoes and pistachios

50

Tajarin al burro e tartufo bianco d'Alba **1, 3, 7, 17**

Tajarin with butter and Alba white truffle

110

Ravioli di arrosto con zucca e parmigiano **1, 3, 7, 9, 12**

Roast meat ravioli with pumpkin and Parmesan

60

Also available with white truffle

Timballo di maccheroni alla Bellini **1, 7, 9, 12**

Timballo di maccheroni Bellini style

55

Risotto al parmigiano, sugo d'arrosto e tartufo bianco **7, 9, 12, 18**

Parmesan cheese risotto with gravy and white truffle

95

Secondi di pesce

Aragosta con salsa al Marsala 2, 7, 12, 15, 18

Spiny lobster with Marsala sauce

(Minimo di due persone – Minimum two people)

150 per person

Cernia con olio alle erbe 3, 4, 11, 15, 18

Stone bass with herbs oil

75

Sogliola alla mugnaia 1, 4, 7, 12, 15

Dover sole meunière

(Minimo di due persone – Minimum two people)

90 per person

Branzino in crosta 1, 3, 4, 7, 15

Puff pastry crusted sea bass

(Minimo di due persone – Minimum two people)

105 per person

Zuppa di pesce 1, 2, 4, 9, 12, 14

Seafood soup

80

Secondi di carne

Filetto alla Rossini **1, 4, 7, 9, 12**

Rossini beef fillet, foie gras and black truffle

110

Also available with white truffle

Anatra all'arancia **7, 9, 12, 18**

Duck a l'orange

(Minimo di due persone – Minimum two people)

90 per person

Pithivier d' agnello con foie gras **1, 3, 7, 8, 12**

Lamb Pithivier with foie gras

(Minimo di due persone – Minimum two people)

85 per person

Animelle di vitello e nocciole **7, 8, 9, 12, 18**

Veal sweetbreads and hazelnuts

80

Also available with white truffle

Chateaubriand **3, 7, 12, 18**

Beef chateaubriand

(Minimo di due persone – Minimum two people)

80 per person

Piatti della tradizione

Riso in cagnone con pesce persico **4, 7, 15, 18**

Rice 'in cagnone' with perch fillets

50

Ossobuco con risotto allo zafferano **7, 9, 12, 18**

Braised veal shank with saffron risotto

75

Caviare

Servito con blinis, mimosa di uovo, burro all'erba cipollina,
burro salato e scalogno all'aceto di Champagne

*Served with blinis, egg mimosa, chive butter,
salted butter, and Champagne vinegar shallots*

1, 3, 4, 7, 12

Caviare Oscietra 30g

180

Caviare Beluga 30g

310

I menu di Passalacqua

I classici di Viviana

260 per person

Astice al Vermouth **1, 2, 4, 7, 9, 11**
Lobster with Vermouth and caviar

Pasta, patate e pistacchi **1, 7, 8, 17**
Pasta, potatoes and pistachios

Cernia con olio alle erbe **3, 4, 15, 18**
Stone bass with herbs oil

Wellington di mela e nocciola **1, 3, 7, 8, 12, 17**
Apple and hazelnut Wellington

I classici dell'Ottocento

280 per person

Pâté en croûte con foie gras **1, 3, 7, 12**

Pâté en croûte with foie gras

Timballo di maccheroni alla Bellini **1, 7, 9, 12**

Timballo di maccheroni Bellini style

Filetto alla Rossini **7, 9, 12, 18**

Rossini beef fillet, foie gras and black truffle

Omelette norvégienne **1, 3, 7, 12, 17**

I classici del mare

310 per person

Scampo agli agrumi e mandorla **2, 4, 5, 8, 9, 18**

Langoustine with citrus and almond

Tagliolini con burro affumicato e caviale **1, 3, 4, 7, 12**

Tagliolini with smoked butter and caviar

Aragosta con salsa al Marsala **2, 7, 12, 15, 18**

Spiny lobster with Marsala sauce

Crêpe Suzette **1, 3, 7, 12, 17**

Il Tartufo Bianco

Menu Tradizione

250 per person

Tartufo al peso / Plus Truffle weighing - € 20.00 per gram

Uovo al tegamino con crema di patate **3, 7, 17, 18**

Fried egg with potatoes sauce

Tajarin al burro e tartufo bianco d'Alba **1, 3, 7, 17**

Tajarin with butter and Alba white truffle

Filetto alla Rossini **1, 4, 7, 9, 12**

Rossini beef fillet, foie gras and black truffle

Selezione di formaggi **1, 7, 12, 17**

Cheese selection

Gelato al fior di latte affumicato e aceto Balsamico **7, 12, 17, 18**

Smoked fior di latte gelato with Balsamic vinegar

Il tartufo a Passalacqua

250 per person

Tartufo al peso / Plus Truffle weighing - € 20.00 per gram

Gnocchi di patata e tartufo bianco **3, 7, 17, 18**

Potato gnocchi and white truffle

Ravioli di arrosto con zucca e parmigiano **1, 3, 7, 9, 12**

Roast meat ravioli with pumpkin and Parmesan

Animelle di vitello e nocciole **7, 8, 9, 12, 18**

Veal sweetbreads and hazelnuts

Selezione di formaggi **1, 7, 12, 17**

Cheese selection

Tortino di zucca **1, 3, 7**

Pumpkin cake