

APPETIZER AND SALAD

EMERALD, CRYSTAL, AVOCADO (3,4,12) Con 50gr di Caviale Italiano / <i>with 50gr Italian Caviar</i> Avocado hass, tuorlo, lime <i>Hass Avocado, egg yolk, lime</i>	18 euro 190 euro
PHILIPP'S SALAD (2,4,9,14) Gamberi, calamari, lattuga, pomodoro, avocado, porcini, guacamole, lamponi, ribes, carote, sedano <i>Prawns, calamari, lattuce, tomato, avocado, porcini mushrooms, raspberry, currants, carrots</i>	30 euro
CAESAR SALAD (1,2,3,7) Gamberi/ Shrimps Pollo/ Chicken Lattuga romana, pomodori ramati pelati, uovo sodo, parmigiano reggiano 100 mesi, crostini di pane, salsa Caesar <i>Lettuce salad, skinned tomatoes, boiled egg, 100 months aged parmesan cheese, bread croutons and Caesar sauce</i>	30 euro 28 euro
TARTARE DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO* (4,5) Tartare di tonno rosso, olio al limone, insalata liquida e croccante <i>Red Tuna Tartare, lemon olive oil and salad</i>	44 euro
PHILIPP'S GAZPACHO (2,7,12) Gazpacho (pomodoro, cetriolo, peperone, erba cipollina), scampi, lattuga, yogurt <i>Gazpacho (tomato, cucumber, pepper, spring onion), langoustine, lattuce, yoghurt</i>	40 euro
VITELLO TONNATO DELUXE (3,4,5) Filetto di vitello, ventresca sott'olio, salsa tonnata e capperi di Salina <i>Veal fillet, in oil belly tuna, "tonnata" sauce and Salina's capers</i>	40 euro
GRAND CRU BEEF TARTARE** (1,3,4,5,10,12) Carne cruda piemontese e i suoi abbinamenti, servito con toast <i>Piedmont beef tartare and his pairings served with toast</i>	40 euro
PHILIPP'S BRISAOLA DI WAGYU CON TARTUFO NERO (12) Brisaola di Wagyu con tartufo nero in varie declinazioni <i>Philipp's carpaccio with black truffle in different versions</i>	60 euro
NOIR CRYSTAL CAVIAR 50 gr. (4) NOIR CRYSTAL CAVIAR 100 gr. (4)	160 euro 290 euro

RISOTTO

RISOTTO, GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, CHAMPAGNE E CAVIALE* (2,4,7,9,12) Gambero rosso di Mazara del Vallo, Dom Perignon 2015 e caviale (10gr.) <i>Mazara Red prawns, Dom Perignon and caviar (10gr.)</i>	65 euro
RISOTTO 24K (7,9,12) Risotto allo zafferano italiano e oro 24k <i>Italian Saffron Risotto with 24K gold</i>	40 euro

PASTA

LINGUINE ROYAL ALL'ASTICE (1,2,12) Linguine, astice, pomodoro fresco bio, bisque <i>Linguine Pasta, lobster, bio fresh tomatoes, bisque</i>	45 euro
SPAGHETTI AL POMODORO, BURRATA E BASILICO (1,7) Spaghetti, pomodoro fresco bio, burrata e basilico <i>Spaghetti, fresh bio tomato, burrata cheese, basil</i>	25 euro
RIGATONI CRYSTAL CAVIAR (1,4,7,9) Rigatoni, burro montato e caviale (30gr.) <i>Butter and caviar Rigatoni (30gr.)</i>	190 euro

FRESH HOMEMADE PASTA

TAGLIOLINI ALFREDO LUSO (1,3,7,9) Tagliolini all'uovo mantecato in forma di pecorino, burro di malga e parmigiano 36 mesi	28 euro
<ul style="list-style-type: none">• Nero Pregiato• 50 gr. (4) <i>Egg Tagliolini creamed in pecorino wheel, butter and 36 monthly aged parmesan cheese</i> <ul style="list-style-type: none">• With black truffle• With caviar 50 gr.	Con Tartufo + 7 euro per gr Con caviale + 160 euro

PHILIPP'S SPECIALITY

PLATEAU ROYAL** per due persone (2,4,6,13,14) Crostacei, molluschi, carpacci e salse in abbinamento <i>Crustaceans, molluscs, carpacci and pairing sauces</i>	240 euro
CATALANA DI CROSTACEI (2,9,12) Granchio, mazzancolle, gamberi blu, pomodoro rosso, giallo, sedano, lattuga bio croccante <i>Crab, shrimps, blue prawns, red and yellow tomatos, celery, crispy bio lattuce</i>	45 euro

PHILIPP'S
DINNER SHOW

CRYSTAL CAVIAR POTATO 24K (4,7) 240 euro
Patata al cartoccio, creme fresh e caviale
Cartoccio baked potato, creme fresh and caviar

50 GR. PHILIPP'S CAVIAR FRIES (1,4,5) 190 euro

1 KG PHILIPP'S CAVIAR FRIES (1,4,5) 4.500 euro
Patate croccanti, sale rosa dell'Himalaya, caviale, scaglie di oro 24k
Crispy potatoes, Himalaya pink salt, caviar and 24k

LASAGNE DELL'AMORE per due persone (1,3,7,12) 68 euro**
Tris di lasagna: tradizionale, pesto e parmigiana
Tris of lasagna: traditional, pesto and parmigiana

24K TOMAHAWK EXTREME **per due persone (6,9,10) 600 euro
Tomahawk di wagyu, oro 24k, patate alla brace, funghi shiitake di Yamagata e spinaci
Wagyu tomahawk 24k gold, grilled potatoes, Yamagata's shiitake and spinach

THE PIZZA 1.400 euro

BORN TO BE UNFORGETTABLE* (1,2,4,7,12)
Dom Perignon 2015, aragosta del Mediterraneo e caviale
Dom Perignon 2015, Mediterranean lobster and caviar

MADDLY IN LOVE (1,7,12)
Dom Perignon 2015, wagyu e tartufo nero pregiato
Dom Perignon 2015, wagyu and black truffle

CANT'S STOP LOVING YOU (1,7,12)
Dom Perignon 2015, formaggio e tartufo nero pregiato
Dom Perignon 2015, cheese and black truffle

KING\$ MENU* 1.500 euro
Philipp's burger
Caviar fries
1 Dom Perignon 2015 0,75 cl
(1,3,4,5,7,10)

*** Questi prodotti sono congelati o sottoposti ad abbattimento come descritto dal piano HACCP ai sensi del Reg. CE852/04. *These products are frozen at the origin by producer or by The Plein Hotel staff.*
Allergeni: 1glutine, 2crostacei, 3uova e derivati, 4 pesce, 5arachidi e derivati, 6 soia, 7 latte e derivati, 8frutta a guscio, 9sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12anidride solforosa e solfiti, 13lupini, 14 molluschi
Allergens: 1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 dried fruit, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame, 12 sulphites, 13 lupins, 14 molluscs

ACQUA

TONNO IN VIOLA (4) 48 euro
Tonno alla piastra, patata viola, rapa rossa, agrumi
Grilled Tuna, purple potato, beetroot, citrus fruits

CRYSTAL SALT SEABASS (2,4,6,7) 48 euro**
Branzino al sale, zuppa di pesce orientale e asparagi
Salted baked Seabass, oriental fish soup and asparagus

NOIR COD CHAMPAGNE (4,6,7) 48 euro**
Con 30gr di Caviale Italiano / with 50gr Italian Caviar 145 euro
Black cod marinato al miso, oro e salsa Champagne
Black Cod marinated with miso, gold and Champagne sauce

FRITTO MISTO (1,2,9,12,14) 45 euro**
Gamberi, calamari, verdure, agrodolce
Prawns, squid, vegetables, sweet and sour

TERRA

BE IN LOVE ALLA MILANESE (1,3,5,12) 48 euro
Costoletta vitello alla milanese, pomodoro ramato, mizuna, parmigiano reggiano 100 mesi e confettura di ribes
Veal milanese style, tomatoes, rocket, 100 months aged parmesan cheese and ribes jam

CHATEAUBRIAND SAUVAGE DREAM (3,6,9,10,12)
per una persona (for one person) 60 euro
per due persone (for two people) 120 euro
Chateaubriand di Filetto, salsa Gribiche e verdure in accompagnamento
Chateaubriand fillet, gribiche sauce and vegetables

PHILIPP'S BURGER THE HEART OF DESIRE AND SEDUCTION* (1,3,5,7,10) 40 euro
Hamburger di chianina, bacon, caciocavallo, pomodoro, iceberg, maionese servito con patatine fritte
Chianina Hamburger, bacon, caciocavallo cheese, tomato, iceberg, mayo. served with fries

TOMAHAWK EXTREME AND FLAME GRILL per due persone (6,9,10) 360 euro
Tomahawk di wagyu alla brace servito con funghi, spinaci e patata brava
Grilled Wagyu tomahawk served with mushrooms, spinach and brava potato

SIDE ORDER

18 euro

Patata Brava (3,5,7)
Brava potato

Spinaci (1, 5)
Spinach

Mix di Verdure Saltate (3, 5, 7)
Sautéed mixed vegetable

Coperto 10 euro

Acqua Frizzante San Pellegrino 0,75 cl 8 euro

Acqua Naturale Panna 0,75 cl 8 euro
