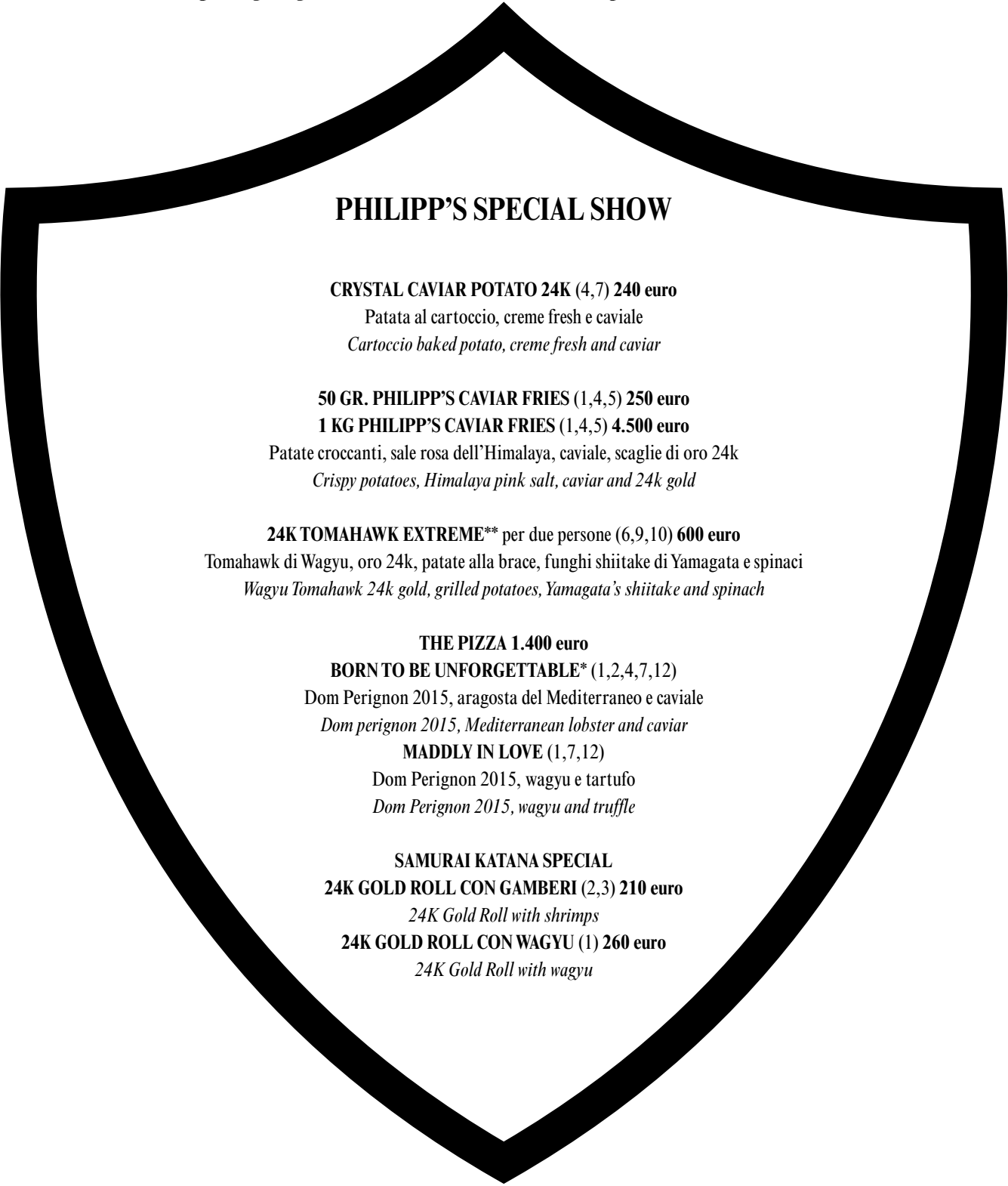


# Enjoy your Fucking Dinner



## PHILIPP'S SPECIAL 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) 250 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 gold*

### 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  
*Dom Perignon 2015, wagyu and truffle*

### SAMURAI KATANA SPECIAL

### 24K GOLD ROLL CON GAMBERI (2,3) 210 euro

*24K Gold Roll with shrimps*

### 24K GOLD ROLL CON WAGYU (1) 260 euro

*24K Gold Roll with wagyu*

## DA CONDIVIDERE / TO SHARE

|                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| PLATEAU ROYAL* (2,4,6,13,14) per due persone<br>Crostacei, molluschi, carpacci e salse in abbinamento<br><i>Crustaceans, molluscs, carpacci and pairing sauces</i><br>Ostriche Ameli (14) Ameli oysters<br>Gambero rosso Mazzara (2) Mazara red prawn<br>Scampi (2) Langoustine | 240 euro<br><br><br>12€ al pz.<br>15€ al pz.<br>15€ al pz. |
| CATALANA DI CROSTACEI* (2,9,12) per due persone<br>Astice, mazzancolle, scampi<br><i>Lobster, prawns, langoustines</i>                                                                                                                                                          | 100 euro                                                   |
| CARPACCI DI PESCE MISTO, AVOCADO, GUACAMOLE E SOYAYUZU* (1,4,12,14) per due persone<br>Branzino, tonno, salmone, ricciola, avocado e salsa soyayuzu<br><i>Sea bass, tuna, salmon, yellowtail, avocado and soyayuzu sauce</i>                                                    | 60 euro                                                    |
| PANE, BURRO SALATO E ACCIUGHE (1,4,7,) per due persone<br>Pane con burro montato e salato, e acciughe del Cantabrico<br><i>Bread with whipped salted butter and Cantabrian anchovies</i>                                                                                        | 40 euro                                                    |
| LOBSTER ROLL E CAVIALE ITALIANO* (1,2,3,5,7,12) per due persone<br>Pane al burro tostato con astice, maionese, erba cipollina e caviale<br><i>Toasted buttered bread with lobster, mayonnaise, chives and caviar</i>                                                            | 25€ al pz.                                                 |
| MAZZANCOLLE CROCCANTI IN SALSA ROSA* (1,2,3,12) per due persone<br>Mazzancolle in tempura, salsa rosa al Cognac, cuore di lattuga e polveri di crostacei<br><i>Tempura prawn, cognac-infused cocktail sauce, heart of lettuce and crustaceans powder</i>                        | 40 euro                                                    |
| PHILIPP'S BRISAOLA DI WAGYU CON TARTUFO NERO (12) per due persone<br>Brisaola di Wagyu con tartufo nero<br><i>Philipp's carpaccio with black truffle</i>                                                                                                                        | 60 euro                                                    |
| SANDWICH DI WAGYU SFILACCIATO E MAIONESE AL BARBECUE (1,3,7,12) per due persone<br>Pane al burro tostato con roast beef di wagyu bbq e maionese al barbecue<br><i>Toasted buttered roast beef of wagyu bbq and bbq mayonnaise</i>                                               | 25€ al pz.                                                 |
| PROSCIUTTO CRUDO SPAGNOLO, BURRATA E PANTOMATO (1,7,12) per due persone<br>Prosciutto crudo spagnolo tagliato al coltello, Burrata e Pantomato<br><i>Hand-sliced Spanish cured ham, Burrata and toasted bread rubbed with tomato</i>                                            | 50 euro                                                    |

ANTIPASTI / *APPETIZER*

|                                                                                                                                                                                          |                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| EMERALD, CRYSTAL, AVOCADO (3,4,12)<br>Con 50gr di Caviale Italiano / with 50gr Italian Caviar<br>Avocado hass, tuorlo, lime<br><i>Hass Avocado, egg yolk, lime</i>                       | 18 euro<br>190 euro |
| TARTARE DITONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO* (4,5,12)<br>Tartare di tonno rosso, olio al limone, insalata liquida e croccante<br><i>Red Tuna Tartare, lemon oil, liquid and crunchy salad</i> | 35 euro             |
| VITELLO TONNATO DELUXE (3,4,5,12)<br>Filetto di vitello, ventresca di tonno sott’olio, salsa tonnata e capperi di Salina<br><i>Veal fillet, belly tuna sauce and Salina’s capers</i>     | 44 euro             |

RISOTTO / *RISOTTO*

|                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| RISOTTO 24K (7,9,12)<br>Risotto allo zafferano italiano e oro 24k<br><i>Saffron Risotto with 24K gold</i> | 40 euro |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

PASTA / *PASTA*

|                                                                                                                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| FUSILLONE ALL’ASTICE** (1,2,12)<br>Astice, pomodoro fresco bio, bisque<br><i>Lobster, fresh bio tomatoes, bisque</i>                                                | 48 euro |
| SPAGHETTIAL POMODORO, BURRATA E BASILICO** (1,7)<br>Spaghetti, pomodoro fresco bio, burrata e basilico<br><i>Spaghetti, fresh bio tomato, burrata cheese, basil</i> | 28 euro |

PASTA FRESCA / *FRESH HOMEMADE PASTA*

|                                                                                                                                                                                                                             |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| TAGLIOLINI ALFREDO LUSO (1,3,7,9)<br>Tagliolini all’uovo mantecato in forma di pecorino, burro di malga e parmigiano 36 mesi<br><i>Egg Tagliolini creamed in pecorino wheel, butter and 36 monthly aged parmesan cheese</i> | 25 euro                 |
| • Con Tartufo Nero Pregiato / <i>With black truffle</i><br>• Con caviale 50 gr. (4) / <i>With caviar 50 gr.</i>                                                                                                             | + 7 €/gr.<br>+ 160 euro |
| RAVIOLO DI WAGYU E TARTUFO NERO PREGIATO (1, 7, 9, 12)<br>Latte di Parmigiano Reggiano 36 mesi, bresaola di wagyu e tartufo nero 36 month aged<br><i>Parmigiano Reggiano milk, wagyu bresaola and black truffle</i>         | 45 euro                 |

DAL MARE / *FROM THE SEA*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| POLPO IN VIOLA* (7, 12, 14)<br>Tentacolo di polipo croccante, patata viola al lime, rapa rossa, agrumi<br><i>Crispy octopus tentacle, purple potato with lime, beetroot, citrus fruit</i>                                                                                        | 48 euro             |
| CRYSTAL SEABASS MEDITERRANEO ALL’ACQUA PAZZA CON CAPONATA SCOMPOSTA E TERRA DI OLIVE** (2,4,6,7,9,12)<br>Trancio di branzino alla plancia, verdure baby alla siciliana e salsa all’acqua pazza<br><i>Grilled Seabass fillet, sicilian baby vegetable and 'acqua pazza' sauce</i> | 55 euro             |
| NOIR COD CHAMPAGNE** (4,6,7)<br>Con 30gr di Caviale Italiano / <i>with 30gr Italian Caviar</i><br>Black cod marinato al miso, pac choi glassato e salsa Champagne<br><i>Black cod marinated with miso, pac choi and Champagne sauce</i>                                          | 48 euro<br>145 euro |

DALLA TERRA / *FROM THE LAND*

|                                                                                                                                                                                                                                                     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| FILETTO DI MANZO, SPUMA DI PATATE E FUNGHI (3,7,9,12)<br>Filetto di manzo, spuma leggera di patate e funghi di stagione arrostiti<br><i>Beef tenderloin, potato foam and roasted mushroom</i>                                                       | 48 euro |
| POLLO, ROYAL AL TARTUFO NERO, CACCIATORA E RAPE DI CHIOGGIA AL BALSAMICO (1,9,12)<br>Pollo con farcia al tartufo, salsa alla cacciatore e variazione di rape glassate<br><i>Chicken with black truffle, “cacciatore” sauce and glassed beetroot</i> | 40 euro |
| GUANCIA DI VITELLO AL VINO ROSSO E POLENTA MORBIDA (7,9,12)<br>Guancia d vitello brasata al vino rosso e polenta<br><i>Veal cheek braised with red wine and polenta</i>                                                                             | 40 euro |

CONTORNI / *SIDE ORDER*

|                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                   |                                                   |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Patata Brava (3,5,7)<br><i>Brava potato</i>                                         | Variazioni di rape di Chioggia all’agrodolce (12)<br><i>Sweet and sour beetroot</i>             | Mix di verdure saltate<br><i>Sautéed mixed vegetable</i>                          | Broccoletti saltati<br><i>Stir fried broccoli</i> | Philipp’s puré (7)<br><i>Smashed potato</i> |
| Coperto 10€   35€ con Dinner Show<br><i>Cover charge 10€   35€ with Dinner Show</i> | Acqua Frizzante San Pellegrino 0,75 cl 10 euro<br><i>San Pellegrino Sparkling Water 0,75 cl</i> | Acqua Naturale Panna 0,75 cl 10 euro<br><i>San Pellegrino Still Water 0,75 cl</i> |                                                   |                                             |

*Il servizio Caviale può essere servito con le patatine in tempura o senza show con blinis e crème fraiche*

\* Questi prodotti sono congelati all’origine \*\* Questi prodotti sono 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, 2 crostacei, 3 uova e derivati, 4 pesce, 5 arachidi e derivati, 6 soia, 7 latte e derivati, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupini, 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.*