

Enjoy your Fucking Dinner

PHILIPP'S SPECIAL SHOW

CRYSTAL CAVIAR POTATO 24K (4,7)

Patata al cartoccio, creme fresh e caviale

Cartoccio baked potato, creme fresh and caviar

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

1 KG PHILIPP'S CAVIAR FRIES (1,4,5)

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)

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

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)

24K Gold Roll with shrimps

24K GOLD ROLL CON WAGYU (1)

24K Gold Roll with wagyu

DA CONDIVIDERE / TO SHARE

PLATEAU ROYAL* (2,4,6,13,14) per due persone

Crostacei, molluschi, carpacci e salse in abbinamento

Crustaceans, molluscs, carpacci and pairing sauces

Ostriche Ameli (14) Ameli oysters

Gambero rosso Mazzara (2) Mazara red prawn

Scampi (2) Langoustine

CATALANA DI CROSTACEI* (2,9,12) per due persone

Astice, mazzancolle, scampi

Lobster, prawns, langoustines

CARPACCI DI PESCE MISTO, AVOCADO, GUACAMOLE E SOYAYUZU* (1,4,12,14) per due persone

Branzino, tonno, salmone, ricciola, avocado e salsa soyayuzu

Sea bass, tuna, salmon, yellowtail, avocado and soyayuzu sauce

PANE, BURRO SALATO E ACCIUGHE (1,4,7,) per due persone

Pane con burro montato e salato, e acciughe del Cantabrico

Bread with whipped salted butter and Cantabrian anchovies

LOBSTER ROLL E CAVIALE ITALIANO* (1,2,3,5,7,12) per due persone

Pane al burro tostato con astice, maionese, erba cipollina e caviale

Toasted buttered bread with lobster, mayonnaise, chives and caviar

MAZZANCOLLE CROCCANTI IN SALSА ROSA* (1,2,3,12) per due persone

Mazzancolle in tempura, salsa rosa al Cognac, cuore di lattuga e polveri di crostacei

Tempura prawn, cognac-infused cocktail sauce, heart of lettuce and crustaceans powder

PHILIPP'S BRISAOLA DI WAGYU CON TARTUFO NERO (12) per due persone

Brisaola di Wagyu con tartufo nero

Philipp's carpaccio with black truffle

SANDWICH DI WAGYU SFILACCIATO E MAIONESE AL BARBECUE (1,3,7,12) per due persone

Pane al burro tostato con roast beef di wagyu bbq e maionese al barbecue

Toasted buttered roast beef of wagyu bbq and bbq mayonnaise

PROSCIUTTO CRUDO SPAGNOLO, BURRATA E PANTOMATO (1,7,12) per due persone

Prosciutto crudo spagnolo tagliato al coltello, Burrata e Pantomato

Hand-sliced Spanish cured ham, Burrata and toasted bread rubbed with tomato

ANTIPASTI / *APPETIZER*

EMERALD, CRYSTAL, AVOCADO (3,4,12)
Con 50gr di Caviale Italiano / with 50gr Italian Caviar
Avocado hass, tuorlo, lime
Hass Avocado, egg yolk, lime

TARTARE DITONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO* (4,5,12)
Tartare di tonno rosso, olio al limone, insalata liquida e croccante
Red Tuna Tartare, lemon oil, liquid and crunchy salad

VITELLO TONNATO DELUXE (3,4,5,12)
Filetto di vitello, ventresca di tonno sott’olio, salsa tonnata e capperi di Salina
Veal fillet, belly tuna sauce and Salina’s capers

RISOTTO / *RISOTTO*

RISOTTO 24K (7,9,12)
Risotto allo zafferano italiano e oro 24k
Saffron Risotto with 24K gold

PASTA / *PASTA*

FUSILLONE ALL’ASTICE** (1,2,12)
Astice, pomodoro fresco bio, bisque
Lobster, fresh bio tomatoes, bisque

SPAGHETTIAL POMODORO, BURRATA E BASILICO** (1,7)
Spaghetti, pomodoro fresco bio, burrata e basilico
Spaghetti, fresh bio tomato, burrata cheese, basil

PASTA FRESCA / *FRESH HOMEMADE PASTA*

TAGLIOLINI ALFREDO LUSSO (1,3,7,9)
Tagliolini all’uovo mantecato in forma di pecorino, burro di malga e parmigiano 36 mesi
Egg Tagliolini creamed in pecorino wheel, butter and 36 monthly aged parmesan cheese
• Con Tartufo Nero Pregiato / *With black truffle*
• Con caviale 50 gr. (4) / *With caviar 50 gr.*

RAVIOLO DI WAGYU E TARTUFO NERO PREGIATO (1, 7, 9, 12)
Latte di Parmigiano Reggiano 36 mesi, bresaola di wagyu e tartufo nero 36 month aged
Parmigiano Reggiano milk, wagyu bresaola and black truffle

DAL MARE / *FROM THE SEA*

POLPO IN VIOLA* (7, 12, 14)
Tentacolo di polipo croccante, patata viola al lime, rapa rossa, agrumi
Crispy octopus tentacle, purple potato with lime, beetroot, citrus fruit

CRYSTAL SEABASS MEDITERRANEO ALL’ACQUA PAZZA CON CAPONATA SCOMPOSTA E TERRA DI OLIVE** (2,4,6,7,9,12)
Trancio di branzino alla plancia, verdure baby alla siciliana e salsa all’acqua pazza
Grilled Seabass fillet, sicilian baby vegetable and 'acqua pazza' sauce

NOIR COD CHAMPAGNE** (4,6,7)
Con 30gr di Caviale Italiano / *with 30gr Italian Caviar*
Black cod marinato al miso, pac choi glassato e salsa Champagne
Black cod marinated with miso, pac choi and Champagne sauce

DALLA TERRA / *FROM THE LAND*

FILETTO DI MANZO, SPUMA DI PATATE E FUNGHI (3,7,9,12)
Filetto di manzo, spuma leggera di patate e funghi di stagione arrostiti
Beef tenderloin, potato foam and roasted mushroom

POLLO, ROYAL AL TARTUFO NERO, CACCIATORA E RAPE DI CHIOGGIA AL BALSAMICO (1,9,12)
Pollo con farcia al tartufo, salsa alla cacciatore e variazione di rape glassate
Chicken with black truffle, “cacciatore” sauce and glassed beetroot

GUANCIA DI VITELLO AL VINO ROSSO E POLENTA MORBIDA (7,9,12)
Guancia d vitello brasata al vino rosso e polenta
Veal cheek braised with red wine and polenta

CONTORNI / *SIDE ORDER*

Patata Brava (3,5,7) <i>Brava potato</i>	Variazioni di rape di Chioggia all’agrodolce (12) <i>Sweet and sour beetroot</i>	Mix di verdure saltate <i>Sautéed mixed vegetable</i>	Broccoletti saltati <i>Stir fried broccoli</i>	Philipp’s puré (7) <i>Smashed potato</i>
---	---	--	---	---

Acqua Frizzante San Pellegrino 0,75 cl <i>San Pellegrino Sparkling Water 0,75 cl</i>	Acqua Naturale Panna 0,75 cl <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.*