



IL CUGNOLO
RISTORANTE

menu



ANTIPASTI / STARTERS

MENU ALLA CARTA - A LA CARTE

MARE / FROM THE SEA

Tagliatella di seppia e il suo ragù, funghi enoki marinati e salsa verde [4]

Cuttlefish tagliatelle and its ragù, marinated enoki mushrooms and green sauce [4]

22

Sgombro marinato, sorbetto al daycon, frutta e verdura in osmosi [4] [9]

Marinated mackerel, Daycon sorbet, fruit and vegetables in osmosi [4] [9]

20

TERRA / FROM THE LAND

Tartare di marchigiana affumicata melograno olive nere semidry e gocce di aceto balsamico invecchiato 50 anni [7]

Smoked Marchigiana beef tartare with pomegranate, semi-dried black olives, and drops of 50-year-aged balsamic vinegar [7]

22

Pancia di maialino come una porchetta con pesto alle erbe fini e spuma di patate arrosto [6]

Porchetta-style pork belly with fine herb pesto and roasted potato espuma [6]

22

Animelle glassate, nocciola, mela verde e casera della Valtellina [7] [8]

Glazed sweetbreads, hazelnut, green apple and Valtellina Casera cheese [7] [8]

22

Coscia d' anatra confit poi arrosto, funghi Portobello teriyaki e morici [6] [7] [10] [11]

Confit duck leg then roasted, Portobello mushrooms teriyaki and morici [6] [7] [10] [11]

22

Tartare di barbabietola foglie di capperi e riduzione di latte di capra [7]

Beetroot tartare with caper leaves and goat's milk reduction [7]

22



IL CUGNOLO
RISTORANTE



PRIMI / FIRST COURSES

MENU ALLA CARTA - A LA CARTE

MARE / FROM THE SEA

Risotto con triglia arrosto, bouillabaisse e
purea di limone candito [4] [9]

*Risotto with roasted red mullet, bouillabaisse and
candied lemon purée* [4] [9]

24

Tagliolino all'astice grue di cacao e bergamotto [1] [2] [9]
Tagliolini with lobster, cocoa nibs and bergamot [1] [2] [9]

28

TERRA / FROM THE LAND

Maccheroncino di campofilone igr al ragù della nonna [9]
IGP Campofilone Maccheroncini with Grandma's ragù [9]

22

Fusillone artigianale con crema di sedanolapa
coda di bue brasata e agrumi [1] [7] [9]

*Homemade fusilli pasta with celeriac cream,
braised oxtail and citrus fruits* [1] [7] [9]

24

Tortelli di faraona con cime di rape e cagliata [1] [3] [6] [7] [9]
Guinea fowl tortelli with turnip tops and curd

24

Risotto con topinambur alloro e frutta secca [7] [8]

Risotto with Jerusalem artichoke, bay leaves and dried fruit [7] [8]

22



IL CUGNOLO
RISTORANTE



SECONDI / MAIN COURSES

MENU ALLA CARTA - A LA CARTE

MARE / FROM THE SEA

Scorfano marinato tamarindo e carciofo ⁴
Scorpion fish marinated with tamarind and artichoke ⁴
25

TERRA / FROM THE LAND

Agnello in piu consistenze cicoria e salsa delicata
aglio olio e peperoncino ⁷
*Lamb in multiple textures, chicory, and a delicate garlic,
oil and chili sauce* ⁷
28

Lombetto di cervo salsa alle pugne fermentate e verza nera ⁷
Venison loin with fermented plum sauce and black cabbage ⁷
25

Variazione di piccione, aglio nero, porto e lamponi ¹²
Pigeon, black garlic, port and raspberry variation ¹²
28

Lenticchie in più consistenze porro fondente e santoreggia ⁷
Lentils in multiple consistencies, melting leek and savory ⁷
22

DOLCI / DESSERTS

MENU ALLA CARTA - A LA CARTE

Dessert crostata della nonna (elevato alla 3) 1 3 5 7 8

Grandma's Tart – Elevated to the Third Powerw 1 3 5 7 8

12

Passione tropicale

mascarpone, cocco e frutto della passione 1 3 7 8

Tropical passion

mascarpone, coconut and passion fruit 1 3 7 8

12

Nero su bianco

cioccolato croccante ganache di bufala e caramello 1 3 7 8

Black-on-white

*Crunchy chocolate, buffalo mozzarella ganache,
and caramel* 1 3 7 8

12

Gioco di lavanda e cioccolato bianco

lavanda, cioccolato bianco e limone 1 3 7

Lavender and White Chocolate Game

lavender, whitechocolate and lemon 1 3 7

12





GUSTO DELLA TRADIZIONE THE TASTE OF TRADITION

menu degustazione / *tasting menu*

Tartare di marchigiana affumicata melograno olive nere semidry e
gocce di aceto balsamico invecchiato 50 anni 7
*Smoked Marchigiana beef tartare with pomegranate, semi-dried
black olives, and drops of 50-year-aged balsamic vinegar* 7

Pancia di maialino come una porchetta con pesto alle erbe fini e
spuma di patate arrosto 6
*Porchetta-style pork belly with fine herb pesto and roasted potato
espuma* 6

Maccheroncino di campofilone igp al ragù della nonna 9
IGP Campofilone Maccheroncini with Grandma's ragù 9

Agnello in piu consistenze cicoria e salsa delicata aglio olio e
peperoncino 7
*Lamb in multiple textures, chicory, and a delicate garlic,
oil and chili sauce* 7

Dessert crostata della nonna (elevato alla 3) 13578
Grandma's Tart – Elevated to the Third Powerw 13578



ESSENZA MARINA

SEA ESSENCE

menu degustazione / *tasting menu*

Tagliatella di seppia e il suo ragù, funghi enoki marinati e
salsa verde [4]
*Cuttlefish tagliatelle and its ragù, marinated enoki mushrooms
and green sauce [4]*

Sgombro marinato, sorbetto al daycon, frutta e
verdura in osmosi [4] [9]
*Marinated mackerel, Daycon sorbet, fruit and
vegetables in osmosi [4] [9]*

Risotto con triglia arrosto, bouillabaisse e
purea di limone candito [4] [9]
*Risotto with roasted red mullet, bouillabaisse and
candied lemon purée [4] [9]*

Tagliolino all'astice grue di cacao e bergamotto [1] [2] [9]
Tagliolini with lobster, cocoa nibs and bergamot [1] [2] [9]

Scorfano marinato tamarindo e carciofo [4]
Scorpion fish marinated with tamarind and artichoke [4]

- Passione tropicale -
mascarpone, cocco e frutto della passione [1] [3] [7] [8]
- *Tropical passion* -
mascarpone, coconut and passion fruit [1] [3] [7] [8]

90

(il menu si intende uguale per tutti i commensali)
(The menu is the same for all guests)



IL CUGNOLO
RISTORANTE



DELIZIE DELLA TERRA DELIGHTS OF THE EARTH

menu degustazione / *tasting menu*

Animelle glassate, nocciola, mela verde e casera della Valtellina 7 8
*Glazed sweetbreads, hazelnut, green apple and
Valtellina Casera cheese* 7 8

Coscia d' anatra confit poi arrosto, funghi Portobello
teryaki e morici 6 7 10 11
*Confit duck leg then roasted, Portobello mushrooms
teriyaki and morici* 6 7 10 11

Fusillone artigianale con crema di sedanorapa,
coda di bue brasata e agrumi 1 7 9
*Homemade fusilli pasta with celeriac cream,
braised oxtail and citrus fruits* 1 7 9

Tortelli di faraona con cime di rape e cagliata 1 3 6 7 9
Guinea fowl tortelli with turnip tops and curd 1 3 6 7 9

Lombetto di cervo salsa alle pugne fermentate e verza nera 7
Venison loin with fermented plum sauce and black cabbage 7

- Nero su bianco -
cioccolato croccante ganache di bufala e caramello 1 3 7 8
- Black-on-white -
Crunchy chocolate, buffalo mozzarella ganache, and caramel 1 3 7 8

85

(il menu si intende uguale per tutti i commensali)
(*The menu is the same for all guests*)



IL CUGNOLO
RISTORANTE



CLOROFILLA CHLOROPHYLL

menu degustazione / *tasting menu*

Tartare di barbabietola foglie di capperi e
riduzione di latte di capra 7
Beetroot tartare with caper leaves and goat's milk reduction 7

Risotto con topinambur alloro e frutta secca 7 8
Risotto with Jerusalem artichoke, bay leaves and dried fruit 7 8

Lenticchie in più consistenze porro fondente e santoreggia 7
Lentils in multiple consistencies, melting leek and savory 7

- Gioco di lavanda e cioccolato bianco-
lavanda cioccolato bianco e limone 1 3 7
- *Lavender and White Chocolate Game* -
lavender, white chocolate and lemon 1 3 7

50



LISTA DEGLI ALLERGENI / ALLERGENS LIST

- | | |
|--|---|
| <p>1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati</p> | <p>1 Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</p> |
| <p>2 Crostacei e prodotti a base di crostacei</p> | <p>2 Crustaceans and products thereof</p> |
| <p>3 Uova e prodotti a base di uova</p> | <p>3 Eggs and products thereof</p> |
| <p>4 Pesce e prodotti a base di pesce</p> | <p>4 Fish and products thereof</p> |
| <p>5 Arachidi e prodotti a base di arachidi</p> | <p>5 Peanuts and products thereof</p> |
| <p>6 Soia e prodotti a base di soia</p> | <p>6 Soybeans and products thereof</p> |
| <p>7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</p> | <p>7 Milk and products thereof (including lactose)</p> |
| <p>8 Frutta a guscio:
mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti</p> | <p>8 Nuts, namely:
almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts or Queensland nuts, and products thereof</p> |
| <p>9 Sedano e prodotti a base di sedano</p> | <p>9 Celery and products thereof</p> |
| <p>10 Senape e prodotti a base di senape</p> | <p>10 Mustard and products thereof</p> |
| <p>11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</p> | <p>11 Sesame seeds and products thereof</p> |
| <p>12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg</p> | <p>12 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre</p> |
| <p>13 Lupini e prodotti a base di lupini</p> | <p>13 Lupin and products thereof</p> |
| <p>14 Molluschi e prodotti a base di molluschi</p> | <p>14 Molluscs and products thereof</p> |

Nota: questa lista è una stima basata sugli ingredienti indicati nel menù e sulla normativa europea sugli allergeni (Reg. UE 1169/2011). Per conferma rivolgersi sempre al personale di sala.

Note: This list is an estimate based on the ingredients indicated on the menu and on the European Regulation on allergens (EU Reg. No. 1169/2011).
For confirmation, please consult the dining room staff.

In assenza del prodotto fresco potrebbero essere utilizzati prodotti congelati o surgelati
In the absence of fresh ingredients, frozen products may be used



Villa Lattanzi
★★★★★