



IL CUGNOLO

RISTORANTE

MENU





IL CUGNOLO

RISTORANTE

Menu QUAGLIA E BRACE *

*Quail and Embers**

70

ANTIPASTO

Appetizers

Uova, carote, mostarda di kumquat, parmigiano e tartufo nero 3 7 9 10
Eggs, carrots, kumquat mostarda, Parmesan and black truffle

Coscette, radicchio e noci 8 9
Chicken drumsticks, radicchio and walnuts

PRIMO

First Course

Risotto alla salvia, foie gras e chutney di fichi 7 9
Sage risotto, foie gras and fig chutney

SECONDO

Main Course

Petto, mela, sedano rapa e acciughe 4 7 9 10
Brisket, apple, celeriac and anchovies

DOLCI

DESSERT

Zuppa di arance, pasta di mandorle e gelato alla vaniglia 3 7 8
Orange soup, almond paste and vanilla ice cream

*Il menu quaglia si intende per tutto il tavolo, i piatti non possono essere presi singolarmente alla carta.
Il prezzo del menu è già compreso di coperto

**The quail menu is for the entire table; the dishes cannot be ordered individually à la carte.
The price of the menu includes the cover charge.*



IL CUGNOLO

RISTORANTE

Menu “Mare all’italiana” * *Italian-style seaside experience** **70**

3 portate di pesce a scelta dello chef 1 4 7

(antipasto, primo, secondo)

dolce

3-course seafood menu
(chef's choice: appetizer, first course, main course)
dessert

*Il menu Mare all’italiana si intende per tutto il tavolo. Il prezzo del menu è già compreso di coperto

**The "Mare all’italiana" menu applies to the entire table. The price includes the cover charge.*



IL CUGNOLO

RISTORANTE

ANTIPASTI / STARTERS

MENU ALLA CARTA - A LA CARTE

Scampi al naturale, avocado, panzanella e ibisco 129

Plain scampi, avocado, panzanella and hibiscus

22

Calamaro, patata, melanzana, capperi, olive e yuzu 614

Squid, potato, eggplant, capers, olives and yuzu

22

Tartare di Marchigiana leggermente affumicata, bernese e caviale 347810

Lightly smoked Marchigiana beef tartare, Béarnaise sauce and caviar

22

PRIMI / FIRST COURSES

MENU ALLA CARTA - A LA CARTE

Risotto alle capesante, cocco, lime e zafferano dei Sibillini 247914

Scallop, coconut, lime and Sibillini saffron risotto

24

Chicche alle castagne, ragù di cortile, burro acido e limone salato 1379

Chestnut gnocchi, barnyard-style ragù, acidulated butter and preserved lemon

24

Garganelli all'uovo, guancia di manzo, spinaci, cardoncelli e uova di aringa 1349

Spinach gnocchetti, beef cheek, king oyster mushrooms and herring roe

24



IL CUGNOLO

RISTORANTE

SECONDI / MAIN COURSES

MENU ALLA CARTA - A LA CARTE

Baccalà, roveja, aglio nero e zucchine 4 9

Salt cod, roveja peas, black garlic and zucchini

26

Agnello alle erbe, zabaione al caffè, pomodoro gratin e maggiorana 3 7 9

Herb-crusted lamb, coffee zabaglione, tomato gratin and marjoram

26

Piccione alla Rossini 1 7 9

Pigeon Rossini

28

DOLCI / DESSERTS

MENU ALLA CARTA - A LA CARTE

Ananas cotto a bassa temperatura, cetriolo, gelato all'alloro, miele di castagno e polline 3 7

Low-temperature cooked pineapple, cucumber, bay leaf ice cream, chestnut honey and pollen.

12

Yogurt, frutti di bosco, limone e sapa 3 7

Yogurt, mixed berries, lemon and sapa

12

Cioccolato e cacao, pistacchio e sale di Maldon 1 3 7 8

Chocolate and cocoa, pistachio and Maldon salt

12

Gelati e sorbetti 7

Ice creams and sorbets

10



IL CUGNOLO

RISTORANTE

LISTA DEGLI ALLERGENI / ALLERGENS LIST

1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 Uova e prodotti a base di uova

4 Pesce e prodotti a base di pesce

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 Soia e prodotti a base di soia

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

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

9 Sedano e prodotti a base di sedano

10 Senape e prodotti a base di senape

11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

1 Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof

2 Crustaceans and products thereof

3 Eggs and products thereof

4 Fish and products thereof

5 Peanuts and products thereof

6 Soybeans and products thereof

7 Milk and products thereof (including lactose)

8 Nuts, namely:
almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts or Queensland nuts, and products thereof

9 Celery and products thereof

10 Mustard and products thereof

11 Sesame seeds and products thereof

12 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre

13 Lupin and products thereof

14 Molluscs and products thereof

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

LUXURY REFUGE

★★★★★

