

Menù

Devero Ristorante by Host Italy

ANTIPASTI

STARTERS

Vellutata tiepida di zucchine con yogurt, aneto e crostini 10€

Warm zucchini creamy with yogurt, dill and croutons

Tartare di manzo con acciughe, capperi fritti e crema d'uovo 24€

Beef tartare with anchovies, fried capers and egg boiled cream

Culatello di Zibello con burrata di latte vaccino 18€

Cut cold Culatello di Zibello with Burrata cheese

Carpaccio di salmone e rapa rossa marinata al Campari, rucola selvatica, mela 16€

Salmon carpaccio and beetroot marinated with Campari, wild rocket and apple

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

Maccheroncini al torchio artigianali alla Norma <i>Maccheroncini with Classic Norma sauce</i>	12€
Paccheri artigianali trafilati al bronzo in salsa di pomodoro datterino e basilico <i>Paccheri with datterino tomato sauce and basil</i>	12€
Tagliolini paglia e fieno con coniglio, peperoni e piselli <i>Straw and hay Tagliolini with rabbit, peppers and peas</i>	12€
Raviolone alla Maremmana con stinco di vitello sfilacciato <i>Tuscan dumpling with veal shank frayed</i>	14€
Tortellone cacio e pepe, crema di borlotti, cozze, scalogno <i>Stuffed with cacio cheese and pepper dumpling with borlotti beans cream, mussels and shallot</i>	14€
Gnocchi di patate, animelle, basilico e cavolfiore <i>Potato Gnocchi, sweetbread, basil and cauliflower</i>	14€
Risotto ai piselli con stracciatella di latte vaccino e trota Lariana affumicata <i>Peas and stracciatella cheese Risotto, with smoked trout</i>	16€
Spaghettoni all'astice <i>Lobster Spaghetti</i>	30€

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

La nostra Caesar Salad <i>Our Caesar Salad</i>	14€
Carpaccio di peperone, tarassaco, noci e straciatella <i>Pepper carpaccio, dandelion, nuts and straciatella cheese</i>	14€
Faraona, patate novelle al vapore, salsa verde <i>Guinea fowl, steamer early potatoes, green sauce</i>	14€
Frittura di paranza, calamari e verdure <i>Variety fried fish, squid and vegetables</i>	20€
Tonno fresco pinne gialle scottato, riso basmati al curry e brunoise dell'orto <i>Burned yellow fin Tuna, curried Basmati rice and vegetables brunoise</i>	24€
Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini ciliegia <i>Veal Milanese Cutlet, with rocket and cherry Tomatoes</i>	25€
Filetto di manzo scottona con lattuga planciata <i>Scottona Beef fillet with lettuce</i>	28€
Tomahawk Black Angus 1,2kg (per 2 persone) <i>Black Angus Tomahawk 1.2kg (for 2 people)</i>	60€

CONTORNI

SIDES

5€

Patate al forno / *Baked potatoes*

Patate fritte / *Fried potatoes*

Verdure griglia / *Grilled Vegetables*

Insalata mista / *Mixed Salad*

Fagiolini al vapore con sesamo / *Steamer Green Bean with sesame*

Verdure croccanti saltate / *Crispy salted Vegetables*

Selezione di formaggi con mostarde e miele

Cheese selection with mustard and honey

20€

DOLCI

DESSERT

6€

Coppa tiramisù

Traditional Tiramisù

Sfoglia croccante, pesca, caramello, gelato alla vaniglia

Crispy pastry, peach, caramel, vanilla ice cream

Panna cotta al timo, melone, crumble al miele

Thyme panna cotta, melon, honey crumble

Bavarese alla ciliegia, cioccolato bianco, limone al cartoccio

Cherry bavarian, white chocolate, lemon foil

Namelaka alla vaniglia, albicocca, lampone, spuma di mandorla

Vanilla namelaka, apricot, raspberry, almond foam

Anguria compressa, peperoncino, gelato al the matcha

Watermelon, chili pepper, Matcha tea icecream

Ananas intagliato

Pineapple

Gelati e sorbetti

Selection of ice cream and sorbets

