

Saint Polo's – fine pasto all'Elisir Gambrinus dal 1981  
*Saint Polo's - frozen after meal with Elisir Gambrinus since 1981*

sfoglia caramellata, crema chantilly alla vaniglia Thay e frutta del giorno  
*caramelized puff pastry, chantilly cream with Thay vanilla and fruit*

viennetta al cioccolato Domori e menta rotundifolia  
*viennetta with Domori chocolate and rotundifolia mint*

tiramisù "al momento" nella versione classica o all'Elisir Gambrinus  
*tiramisu "at the moment" in the classic version or with Elisir Gambrinus*

gelato alla crema con pesche marinate alla menta  
*cream ice cream with with mint marinated peaches*

dolce ispirazione del giorno  
*sweet inspiration of the day*

.7

.8

.8

.8

.8

.8

crudo-caldo di pesce, fra sassi e pietre  
*raw-hot fish, between stones and rocks*

scampi croccanti ai cinque semi con verdure colorate  
*crispy scampi breaded with five seeds and coloured vegetables*

spiedino di capesante "omaggio al sud"  
*scallop skewer "homage to the south"*

tartara di manzo locale Charolaise, insalate e pan brioche  
*tartare of local beef Charolaise, salads and bread brioche*

la nostra robiola di anacardi con erbe e pane al carbone vegetale  
*our cashew robiola with herbs and charcoal bread*

profondoverde: piacevole viaggio nel mondo vegetale  
*profondoverde: the pleasure of the vegetable world*

.24

.15

.18

.14

.13

.16

calle di Gragnano con molluschi, bottarga e zabaione d'ostrica  
*calle di Gragnano pasta with shellfish, bottarga and oyster eggnog*

.15

risotto limone&melone con carpaccio di capasanta (min. 2 persone)  
*lemon and melon risotto with scallop carpaccio (min.2 people)*

.16

linguine di Gragnano alle vongole veraci, prezzemolo e stimmi di peperone  
*Gragnano linguini with clams, parsley and pepper stigmas*

.16

ravioli di casa alla faraona con caponatina colorata  
*homemade guinea fowl ravioli with colored caponata*

.15

rosa di parmigianata di melanzane, pomodoro emulsionato all'anice stellato  
*eggplant parmigiana timbale, tomato emulsified with star anise*

.14

gamberi alla Gambrinus (da degustare seguendo i tradizionali "diese comandamenti")  
*prawns Gambrinus style (to be enjoy following the traditional "ten commandments")*

.35

la nostra grigliata di pesce alla legna di faggio con polenta Biancoperla, salsa acidula  
*fresh fish grilled on beech wood coals with polenta Biancoperla, sauce sauce*

.27

anguilla del Sile alla griglia, contrasti di verdure e chips al sentore di liquirizia  
*grilled Sile eel, contrasts of vegetables and chips with a hint of liquorice*

.25

filetto di manzo Charolaise steccato al frutto della passione  
*fillet of beef Charolaise with passion fruit*

.30

faraona di Casa al forno con salsa pevarada e polenta grigliata Biancoperla  
*baked guinea fowl with pevarada sauce and grilled polenta Biancoperla*

.23

magnum croccante di quinoa e miglio, contrasti di salse e verdure  
*crunchy magnum of quinoa and millet, contrasts of sauces and vegetables*

.17

il pescato del giorno: alla griglia, al sale o al forno  
*fresh from the fish market: grilled, in salt crust or baked*

primi piatti

secondi piatti