CLARIS

The Signature Lounge Experience



THE RESTAURANT MENU

Non un ristorante,
un’esperienza di luce e bellezza



ANTIPASTI
Starters

TARTARE DI MANZO, PUNTARELLE E STRACCIATELLA DI BUFALA 27
Tartare di Fassona al coltello, puntarelle alla Romana
e il loro condimento, stracciatella di bufala

Hand-cut Fassona beef tartare, Roman-style "puntarelle"
(chicory shoots) with their dressing, buffalo stracciatella
(4,7,12)

UOVO POCHÉ AL TARTUFO 25
Uovo poché, crema vellutata di Parmigiano Reggiano
36 mesi, crostino al burro e lamelle di tartufo nero

Poached Egg, 36-month Parmigiano Reggiano velvety cream,
butter crouton and shaved black truffle
(1,3,7)

MILLEFOGLIE DI BACCALÀ MANTECATO 25
Millefoglie croccante, baccalà mantecato all'olio evo,
gel di olive nere Taggiasche e polvere di peperone crusco

Crispy millefeuille, creamed salt cod with extra virgin olive oil,
Taggiasca olive gel and crusco dried sweet pepper powder
(1,4,7)

COCCOLO, PARMA E STRACCHINO 22
Coccolo fritto, prosciutto crudo di Parma 24 mesi
e Stracchino

Deep-fried Coccolo with 24-month aged Parma ham
and Stracchino cheese
(1,7)

Prezzi in Euro / *Prices in Euro*
Coperto €3 / *Cover charge €3*

PRIMI
First courses

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, RAGÙ DI OSSOBUCO E GREMOLADA 26
Risotto allo zafferano, ragù di ossobuco al vino bianco e gremolada

Saffron risotto, ossobuco ragù braised with white wine and gremolada (green sauce with parsley, garlic, lemon peel, anchovies)
(7,9,12)

PICI CACIO, PEPE E GAMBERO ROSSO 27
Pici freschi, Pecorino Toscano, pepe nero,
gambero rosso e limone candito

Fresh Pici pasta, Tuscan Pecorino cheese, black pepper, red prawn and candied lemon
(1,2,3,7,12)

CAPPELLACCI DI PEPOSO, ZUCCA, TALEGGIO E NOCCIOLA 26
Cappellacci ripieni di peposo al Chianti, crema di zucca,
fonduta di Taleggio e nocciole tostate

Cappellacci filled with Chianti peposo (Tuscan stewed and peppered beef), pumpkin cream, Taleggio cheese fondue and toasted hazelnuts
(1,3,7,8,9,12)

PACCHERI ALLA NORMA E RICOTTA SALATA 25
Pacchero fresco, melanzana alla Norma, pomodoro confit
e ricotta salata di pecora

Fresh Paccheri pasta, aubergine Norma style, confit tomatoes and salted sheep ricotta cheese
(1,3,7)

Prezzi in Euro / *Prices in Euro*
Coperto €3 / *Cover charge €3*

SECONDI
Main courses

GUANCIA DI MANZO, ZUCCA E CARDONCELLO SALTATO 30
Guancia brasata 12 ore al forno, purè di zucca
e cardoncello saltato

12-hour-oven braised beef cheek, pumpkin purée
and sautéed cardoncello mushrooms
(7,9,12)

POLPO SCOTTATO, CREMA DI CECI E FONDO BRUNO 28
Polpo alla piastra, crema e dado croccante di ceci
e riduzione di fondo bruno al timo

Grilled octopus, creamy and crispy chickpea cube
with thyme jus reduction
(9,12,14)

SCAMERITA, TERRINA DI PATATE E CIPOLLA BRUCIATA 28
Scamerita di maiale cotta a bassa temperatura, terrina di patate
schiacciate e cipolla bruciata

Slow-cooked pork scamerita (Tuscan pork shoulder cut),
crushed potato terrine and charred onion
(7,9)

BISTECCA ALLA FIORENTINA
100g/10
Bistecca alla Fiorentina con verdure di stagione
e patate al forno

Florentine T-bone steak, served with seasonal vegetables
and roast potatoes

Prezzi in Euro / *Prices in Euro*
Coperto €3 / *Cover charge €3*

DOLCI
Desserts

TIRAMISÙ 12
Classico tiramisù

Classic tiramisù
(1,3,7,8)

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA 12
Semifreddo alla nocciola Piemonte IGP,
salsa al cioccolato fondente e crumble al cacao

IGP Piedmont hazelnut semifreddo,
dark chocolate sauce and cocoa crumble
(1,3,7,8)

TORTA DI MELE, CARAMELLO E GELATO ALLA VANIGLIA 12
Torta di mele Annurca tiepida, salsa al caramello salato
e gelato alla vaniglia Bourbon

Warm Annurca apple cake, salted caramel sauce
and Bourbon vanilla ice cream
(1,3,7,8)

TARTUFI ARTIGIANALI DI PIZZO CALABRO 12
Classico al cioccolato fondente o al pistacchio

Classic dark chocolate or pistachio
(1,6,7,8)

Prezzi in Euro / *Prices in Euro*
Coperto €3 / *Cover charge €3*

E PER CONCLUDERE...
ONE LAST SIP...

AMARI 12

NAZIONALE
Arancia, caffè, carciofo / O*range, coffee, artichoke*

LEONETTA
Alloro, camomilla, cannella / Laurel, chamomile, cinnamon

SIBILLA VARNELLI
Genziana, china, miele / Gentian, china, honey

YUNTAKU
Pepe Sichuan, zenzero, fiori ciliegio, tè gelsomino / *Sichuan pepper, ginger, cherry blossoms, jasmine tea*

LIQUORI 12

CAFFÈ - Essentiae Lunae
Coffee

CIOCCOLATO - Varnelli
Chocolate

FOGLIA FICO - Numquam
Fig leaf

GELSOMINO - Quaglia
Jasmine

VINI DA DESSERT

"MUFFATO DELLA SALA" - Antinori 14

VIN SANTO "CARDINAL DE RETZ" - Marchesi Gondi 14

SHERRY PEDRO XIMENEZ "NECTAR" - Gonzales Byass 12

PORTO LBV - Graham's 12

Prezzi in Euro / *Prices in Euro*
Coperto €3 / *Cover charge €3*

ALLERGENI / *ALLERGENS*

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 - ALLEGATO: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

EU REGULATION N.1169/2011 - ANNEX: SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1 **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*1);
b) maltodestrine a base di grano (*1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

CEREALS CONTAINING GLUTEN

Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and derived products, except:
a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (*1);
b) wheat-based maltodextrins (*1);
c) barley-based glucose syrups;
d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, included ethyl alcohol of agricultural origin.

2 **CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**

SHELLFISH AND CRUSTACEAN PRODUCTS

3 **UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**

EGGS AND EGG PRODUCTS

4 **PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE , tranne:**

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

FISH AND FISH-BASED PRODUCTS, except:

a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
b) gelatine or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.

5 **ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**

PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS

6 **SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne:**

a) olio e grasso di soia raffinato (*1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

SOY AND SOY-BASED PRODUCTS, except:

a) refined soybean oil and fat (*1);
b) natural mixed tocopheryls (E306), natural D-alpha tocopheryls, natural D-alpha tocopheryls acetate, natural soy-based D-alpha tocopheryls succinate;
c) vegetable oils derived from soybean-based phytosterol and phytosterol;
d) plant sterol ester produced from soybean-based plant oil.

7 **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), tranne:**
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE), except:
a) whey used for the manufacture of distilled spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin;
b) lactiol.

8 **FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acalgiù (Anacardium occidentale), noci di Pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci Macadamia o del Queensland (Macadamia ternifolia), e prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico origine agricola.

NUTS
Almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecans [Carya illinoinensis (Wangenh.) K Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), Macadamia nuts or Queensland (Macadamia ternifolia), except for nuts used for the manufacture of distilled spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9 **SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**
CELERY AND CELERY PRODUCTS

10 **SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE**
MUSTARD AND MUSTARD PRODUCTS

11 **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**
SESAME SEEDS AND SESAME SEED PRODUCTS

12 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
In concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of total SO_2 to be calculated for products proposed ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions.

13 **LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**
LUPINS AND LUPIN-BASED PRODUCTS

14 **MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**
MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS

(*1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.
(*1) And derived products in so far as the processing they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the product from which they are derived.

Nella nostra cucina non è possibile evitare la presenza in tracce dei seguenti allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
In our kitchen it is not possible to avoid traces of the following allergens: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

I prodotti ittici somministrati crudi o praticamente crudi hanno subito un abbattimento termico a garanzia della sicurezza alimentare in conformità al Reg Ce 853/04
Raw or pratically raw fish products have undergone a thermal blast chilling to guarantee food safety in compliance with Ec Regulation 853/04

CLARIS

The Signature Lounge Experience