



LE ROBINIE

Grill & Restaurant

Antipasti — Starters

Culatello e gnocco fritto ¹⁻⁵ € 16

Culatello with gnocco of burnt wheat



Polpo scottato su cremoso di patata americana e aria di brodo al polpo al nero di seppia € 14

Seared octopus with a sweet potato's cream and air of octopus broth with cuttlefish ink

Battuta al coltello di Fassona piemontese con puntarelle e bagna cauda € 16

Piedmontese Fassona raw meat with puntarelle and bagna cauda

Tartare di tonno con avocado e dressing al lime e zenzero € 18

Tuna tartare with avocado and lime-ginger dressing



Terrina di melanzane con colatura di scamorza affumicata e basilico ¹⁻⁷ € 14

Aubergines with smoked scamorza cheese and basil



Tris di tartare Salmone, Tonno e Branzino € 24

Salmon, Tuna and Sea Bass tartare tris

Moscardini con cime di rapa in crema e crostini di pane tostato ¹⁻⁴ € 16

Moscardini soup with turnip greens cream and toasted bread

Aggiunta di mozzarella di Bufala o Burratina di Andria ⁷ € 5

Addition of buffalo mozzarella or Andria burratina

Gamberi Rossi di Mazzara del Vallo € 4 al pezzo

Red Shrimp from Mazzara del Vallo (Sicity)

Primi piatti – First course



Vellutata di Zucca con i suoi semi tostati
Cream of Pumpkin with its toasted seeds

€ 12

Riso Camaroli con salsa alla Zucca, Guanciale Sauris e briciole di amaretti ¹⁻⁷⁻⁹
Camaroli rice from Tenuta Boni with Pumpkin sauce, Sauris bacon and amaretti crumbs

€ 16



Risotto alla Barbabietola con Zola e Frutta Secca ⁷⁻⁸⁻⁹
Beetroot Risotto with Zola and Dried Fruit

€ 14



Tagliatelle di Castagne con Funghi Porcini ¹⁻³⁻⁹
Chestnut Tagliatelle with Porcini Mushrooms

€ 18



Tonnarelli cacio e Pepe ¹⁻⁷
Tonnarelli pasta cacio e pepe

€ 14




Bottoni con battuta di gambero rosso, stracciatella, bisque e aglio nero di Voghiera ¹⁻²⁻⁷⁻⁹
Bottoni pasta with Sicilian red prawn, stracciatella and black Voghiera garlic

€ 20



Scialatielli allo scoglio ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴
Scialatielli pasta with molluscs and crustaceans

€ 18

Secondi piatti di Pesce – Fish second course

- Il Gran Fritto secondo me ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸
Fried Fish € 20
-  Filetto di Rombo con insalatina tiepida di salicornia, pomodorini e cipolla rossa in carpione ⁴⁻¹²
Fillet of Turbot with warm salicornia salad, cherry tomatoes and soaked red onion € 18
-  Trancio di Branzino scottato con crema di carote e fave ⁴
Seared sea bass steak with carrot cream and broad bean € 16
-  Pescato del giorno secondo disponibilità ⁴
Catch of the day (the price depends on the current market) € 22

Secondi piatti di Carne – Meat second course

-  Tagliata di Black Angus U.S.A. con verdure alla griglia
Sliced Black US Angus with grilled vegetables € 18
-  Guancia di Manzo con riduzione al vino rosso e purea di sedano rapa ⁹⁻¹²
Beef cheek with red wine reduction and celeriac puree € 16
- Cotoletta alla Milanese con pomodorini datterini e rucola ¹⁻³⁻⁷
Milanese cutlet with datterini tomatoes and rocket salad € 20
-  Costata di Manzo di Fassona Dry Aged con verdure alla griglia
Steak of Fassona Dry Aged Beef with grilled vegetables € 5/hg
-  Filetto di Vitello con zucchine baby, erba cipollina e maionese vegetale allo zafferano
Veal fillet with baby courgettes, chives and saffron vegetable mayonnaise € 18

Piatti della Tradizione — Traditional dishes



Ossobuco di Vitello con risotto alla milanese
Veal Ossobuco with Milanese risotto

€ 25



Brasato di Manzo con polenta concia
Braised beef with polenta concia

€ 22



Salsiccia in umido con polenta
Stewed sausage with polenta

€ 22

Contorni — Side dish / Beilage



Verdure alla griglia ⁴
Grilled vegetables

€ 6



Patate al forno
Baked potatoes

€ 6



Patatine fritte ¹
French fries

€ 6



Verdure al vapore o sautéées
Steamed or baked vegetables

€ 6



Insalata mista
Mixed salad

€ 6

Dolci — Dessert



Tiramisù a modo mio ¹⁻³⁻⁷
Homemade Tiramisu

€ 7



Tartelletta con crema pasticcera alla lavanda e frutti di bosco ¹⁻³⁻⁷
Tart with lavender custard and berries

€ 7



Bavarese al Cocco in trasparenza con salsa all'ananas ³⁻⁷
Coconut Bavarian cream with pineapple sauce

€ 8



Tortino al cioccolato con cuore morbido e salsa al pistacchio ¹⁻³⁻⁷⁻⁸
Chocolate cake with soft heart and pistachio sauce

€ 6



Frutta fresca al taglio

€ 7



Fruit salad



Selezione di formaggi del territorio con le nostre confetture ⁷

€ 14



Cheese selection with homemade jams



Creme Brulè alla Vaniglia con composta di pere ³⁻⁷

€ 7

Vanilla Creme Brulè with pear jam



- Gluten Free



- Vegan



- Vegetarian

- 1 Cereali-Glutenhaltiges Getreide-Cereals containing gluten
- 2 Crostacei-Krebstiere-Crustaceans
- 3 Uova-Eier-Eggs
- 4 Pesce-Fische-Fish
- 5 Arachidi-Erdnüsse-Peanuts
- 6 Soia-Sojabohnen-Soybeans
- 7 Latte-Milch und Laktose-Milk
- 8 Frutta a guscio-Schalenfrüchte-Nuts

- 9 Sedano-Sellerie-Celery (including celeriac)
- 10 Senape-Senf-Mustard
- 11 Semi di sesamo-Sesamsamen-Sesame-
- 12 Anidride solforosa e solfiti-Schwefeldioxid und Sulphite-Sulphurdioxide and sulphites
- 13 Lupini-Lupinen-Lupin
- 14 Molluschi-Weichtiere-Molluscs
- 15 Prod. surgelato-Tiefgefrorenes Lebensmittel-Deep frozen Prod.

Potrebbero esserci prodotti surgelati. Chiedere al personale di sala-bar.
There may be frozen products. Please ask the staff at the restaurant-bar

Via Per Busto Arsizio, 9 - 21058 Solbiate Olona (VA)

tel +39.0331.329337 - fax +39.0331.329266

ristorante@lerobinie.com - www.lerobinie.com