



LE ROBINIE

Grill & Restaurant

Antipasti — Starters



Crudo San Daniele Riserva con ricottina pugliese e confettura di fichi ⁷

€ 16,00

San Daniele Riserva raw ham with ricotta cheese from Puglia and fig jam

Tartare di tonno rosso su salsa al gazpacho e chips di riso ¹⁻⁴⁻¹⁵

€ 17,00

Red tuna tartare on gazpacho sauce and rice chips

Battuta di Fassona piemontese con i suoi condimenti e pan brioche tostato ¹⁻³⁻¹⁰

€ 16,00

Piedmontese Fassona battuta with its condiments and toasted brioche bread

Capasanta scottata su vellutata di piselli e menta e briciole di taralli ¹⁴⁻⁷⁻¹

€ 18,00

Seared scallop on pea and mint cream and taralli crumbs



Focaccia Gourmet con acciughe del Cantabrico, burratina e datterino confit ¹⁻⁷

€ 14,00

Gourmet focaccia with Cantabrian anchovies, burratina and confit datterino tomatoes

Tentacoli di polpo arrostito su crema di insalata riccia, crumble di pane e pomodorino candito ¹⁻¹⁴⁻⁷

€ 17,00

Roasted octopus tentacles on curly salad cream, bread crumble and candied tomato

Primi piatti – First course



Risotto 'Tenuta Boni' con rapa rossa, franciacorta e parmigiano ⁷⁻¹²⁻⁹
Risotto 'Tenuta Boni' with beetroot, Franciacorta and Parmesan cheese

€ 15,00



Tagliolini al limone con crema di aglio nero di Voghiera, scampi in crudité e nocciola tostata ⁸⁻⁷⁻²⁻⁹
Lemon tagliolini pasta with Voghiera black garlic cream, crudité scampi and toasted hazelnut

€ 18,00



Paccheri con estratto di gambero rosso e la sua tartare profumata al lime ⁷⁻²⁻⁹
Paccheri pasta with red shrimp extract and its lime-scented tartare

€ 20,00



Risotto al nero di seppia con calamaro arrostito e cenere di limone ¹⁴⁻⁷⁻⁹
Squid ink risotto with roasted squid and lemon ash

€ 16,00

Maccheroncini al torchio con battuta di coniglio, olive taggiasche e timo ¹⁻⁷⁻⁹
Maccheroncini al torchio pasta with rabbit, Taggiasca olives and thyme

€ 15,00

Secondi piatti di Pesce – Fish second course

Fritto misto selezione Porto Santo Spirito con julienne di verdure ⁴⁻²⁻¹⁻⁵ € 24,00
Mixed fried 'Porto Santo Spirito' selection with vegetable julienne

Tataki di tonno pinna gialla al sesamo e pepe di Sichuan con pak choi e riduzione alla soia ⁴⁻¹¹⁻¹² € 18,00
Yellow fin tuna tataki with sesame and Sichuan pepper with pak choi and soy reduction

Triglia di scoglio, pappa al pomodoro, pane alle erbe e crema di mozzarella ⁴⁻⁹⁻¹⁻⁷ € 25,00
Red mullet, tomato soup, herb bread and mozzarella cream



Pescato del giorno preparato a piacere (sale, forno, griglia) ⁴ € 6/hg
Catch of the day prepared to taste (salt, oven, grill)

Alla ligure: patate, olive taggiasche, capperi, pinoli e timo
Ligurian style: potatoes, Taggiasca olives, capers, pine nuts and thyme

Alla mediterranea: patate, olive taggiasche, capperi, prezzemolo e pomodorini
Mediterranean style: potatoes, Taggiasca olives, capers, parsley and cherry tomatoes

Secondi piatti di Carne – Meat second course

Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorino datterino ¹⁻³⁻⁷ € 22,00
Milanese-style veal outlet with rocket and datterino tomatoes



Tagliata di Black Angus con bouquet di verdure alla griglia € 20,00
Sliced Black Angus with a bouquet of grilled vegetables

Pluma di suino iberico con cremoso di patate vanigliate e purea di peperoni del piquillo ⁹ € 22,00
Iberian pork pluma with creamy vanilla potatoes and piquillo pepper puree



Costata di Manzo Dry Aged con bouquet di verdure alla griglia € 5/hg
Dry Aged Rib of Beef with a bouquet of grilled vegetables



Florentina di manzo con bouquet di verdura alla griglia e patate al forno € 6/hg
Beef Fiorentina with a bouquet of grilled vegetables and baked potatoes

Contorni —

Side dish / Beilage



Verdure alla griglia
Grilled vegetables

€ 6,00



Patate al forno
Baked potatoes

€ 6,00



Patatine fritte ¹
French fries

€ 5,00



Verdure al vapore o sautéés
Steamed or baked vegetables

€ 6,00



Insalata mista
Mixed salad

€ 6,00



Dolci — Dessert



Tiramisù espresso in trasparenza ¹⁻³⁻⁷

€ 7,00

Tiramisu expressed in transparency



Trilogia di cioccolato Valhova (bianco, latte, fondente 70%) ¹⁻⁷⁻⁸

€ 8,00

Trilogy of Valhova chocolate (white, milk, 70% dark)



Cremoso Cheesecake con gelé al mango ¹⁻⁷

€ 7,00

Creamy Cheesecake with mango gelé



Panna cotta alla vaniglia Bourbon con caramello salato e mandorle pralinate ⁷⁻⁸

€ 7,00

Bourbon vanilla panna cotta with salted caramel and praline almonds



Frutta fresca al taglio

€ 9,00

Fruit salad



Selezione di formaggi delle isole del Mediterraneo con le nostre confetture ⁷

€ 14,00

Selection of cheeses from the Mediterranean islands with our jams



- 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