



LE ROBINIE

Grill & Restaurant

Antipasti — Starters

Prosciutto Iberico 5J Pata Negra 100% con sablé salato e gelé di pomodoro ¹⁻³⁻⁷ € 24,00
Iberian ham 5J Pata Negra 100% with salty sablé and tomato gelé

Battuta di Fassona piemontese con i suoi condimenti e pan brioche tostato ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ € 16,00
Piedmontese Fassona chopped meat with its seasonings and toasted brioche bread

Cannolo di Baccalà mantecato su insalatina di campo e maionese al Nero di Seppia ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹ € 16,00
Cod cannoli creamed on field salad and squid ink mayonnaise

Polpo cotto a bassa temperatura su hummus di ceci e tuille alla paprika con pomodorini semi-dry ¹⁻⁴⁻⁹ € 17,00
Octopus cooked at low temperature on chickpea hummus and paprika tuille with semi-dry cherry tomatoes

Tartare di tonno su salsa alla pizzaiola e polvere di olive nere ⁴ € 16,00
Tuna tartare on pizzaiola sauce and black olive powder

Plateau di Carpaccio di crudité di pesce e ostrica ²⁻⁴⁻¹⁵ € 30,00
Carpaccio plateau of raw fish and oyster

Primi piatti – First course

Raviolini ripieni di funghi porcini con crema di pecorino di fossa e jus di vitello ¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁻¹⁵ € 18,00
Raviolini stuffed with porcini mushrooms with pit pecorino cream and veal jus



Riso Camaroli 'Tenuta Boni' con crema di zucca violina, erborinato di capra e aglio nero di Voghiera ⁷⁻⁹⁻¹² € 16,00
'Tenuta Boni' Camaroli rice with butternut squash cream, goat blue cheese and Voghiera black garlic

Spaghettoni trafiletti al bronzo con ricci di mare, burro e limone, capperi di Pantelleria ¹⁻⁷⁻¹⁴ € 20,00
Bronze-drawn spaghetti with sea urchins, butter and lemon, Pantelleria capers

Pappardelle al cacao con ragù di cinghiale battuto al coltello ¹⁻³⁻⁹⁻¹²⁻¹⁵ € 16,00
Cocoa pappardelle pasta with knife-beaten wild boar ragout



Riso Camaroli 'Tenuta Boni' con scampi di Sicilia in crudité, crema di pomodorini gialli e cipolla tostata ²⁻⁷⁻¹⁵ € 20,00
'Tenuta Boni' Camaroli rice with raw Sicilian scampi, cream of yellow cherry tomatoes and toasted onion

Secondi piatti di Pesce – Fish second course

Gran Fritto Misto Selezione Santo Spirito con julienne di verdure ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁵ € 24,00
Mixed fried 'Porto Santo Spirito' with vegetable julienne

Tonno in pasta Kataifi, cavolo nero toscano e maionese al peperoncino ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁵ € 18,00
Tuna in Kataifi paste, Tuscan black cabbage and chilli mayonnaise

Baccalà Morro all'essenza di camomilla con crema di zucca e cialda di polenta croccante ¹⁻⁴⁻⁵⁻¹⁵ € 22,00
Morro salted cod with chamomile essence, pumpkin cream and crispy polenta wafer



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

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 ¹⁻³⁻⁷ € 22,00
Milanese-style veal outlet with rocket and tomatoes



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



Costata di Chianina, con bouquet di verdure alla griglia € 5/hg
Rib of Chianina with a bouquet of grilled vegetables



Florentina di Chianina con verdure alla griglia e patate al forno € 6/hg
Florentine Chianina beef with grilled vegetables and baked potatoes



Petto d'Anatra con pelle croccante, composta di mela cotogna, fava di tonka e funghi chiodini ¹² € 20,00
Duck breast with crunchy skin, quince compote, tonka bean and chiodini mushrooms

Guanciale di suino iberico brasato al vino rosso su purea di patate e porri fritti ¹⁻⁹⁻¹²⁻¹⁵ € 18,00
Iberian pork cheek braised in red wine on mashed potatoes and fried leeks

Contorni — Side dish / Beilage



Verdure alla griglia
Grilled vegetables

€ 6,00

Patate al forno
Baked potatoes

€ 6,00

Patatine fritte ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁵
French fries

€ 5,00

Verdure al vapore o sautées
Steamed or baked vegetables

€ 6,00

Insalata mista
Mixed salad

€ 8,00

Dolci — Dessert



Tiramisù in trasparenza al pistacchio di Bronte ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 7,00

Tiramisu in transparency with Bronte pistachio



Tortino al cioccolato con cuore al passion fruit e cremoso al mascarpone ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 8,00

Chocolate cake with passion fruit heart and mascarpone cream



Mandarino su crumble al cacao ¹⁻⁷⁻⁸

€ 8,00

Mandarin on cocoa crumble



Parfait alle castagne e cioccolato ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁵

€ 7,00

Parfait with chestnuts and chocolate



Frutta fresca al taglio

€ 9,00

Fresh cut fruit



Selezione di formaggi 'I colori dell'autunno' con le nostre confetture

€ 14,00



Selection of 'Autumn colors' cheeses with our jams



- Gluten Free



- Vegan



- Vegetarian

Allergeni Reg. CE 1169/11

- | | |
|---|--|
| 1 Cereali-Glutenhaltiges Getreide-Cereals containing gluten | 9 Sedano-Sellerie-Celery (including celeriac) |
| 2 Crostacei-Krebstiere-Crustaceans | 10 Senape-Senf-Mustard |
| 3 Uova-Eier-Eggs | 11 Semi di sesamo-Sesamsamen-Sesame- |
| 4 Pesce-Fische-Fish | 12 Anidride solforosa e solfiti-Schwefeldioxid und Sulphite-Sulphurdioxide and sulphites |
| 5 Arachidi-Erdnüsse-Peanuts | 13 Lupini-Lupinen-Lupin |
| 6 Soia-Sojabohnen-Soybeans | 14 Molluschi-Weichtiere-Molluscs |
| 7 Latte-Milch und Laktose-Milk | 15 Prod. surgelato-Tiefgefrorenes Lebensmittel-Deep frozen Prod. |
| 8 Frutta a guscio-Schalenfrüchte-Nuts | |

I prodotti contrassegnati con il '15' sono stati acquistati freschi e successivamente da noi abbattuti a -18° dopo la preparazione, per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di auto controllo.

The products marked with '15' were purchased fresh and subsequently chilled by us at -18 ° after preparation, to maintain the nutritional properties unaltered during storage, following the procedures of the self-control plan.

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

tel +39.0331.329337 - fax +39.0331.329266

ristorante@lerobinie.com - www.lerobinie.com