



**LE ROBINIE**

Grill & Restaurant

# Antipasti — Starters

---

Prosciutto Crudo S. Ilario (stagionatura naturale) e mozzarella di Bufala **7** € 16,00  
S. Ilario ham (natural seasoning) and buffalo mozzarella

Tartare di tonno, mousse di avocado, salsa Ponzu e croccante al sesamo **1 4 6 11 15** € 18,00  
Tuna tartare, avocado mousse, Ponzu sauce and crisp sesame

Battuta a coltello di Fassona piemontese con i suoi condimenti e Pan Brioche  
tostato **1 7 3** € 18,00  
Piemontese Fassona beef with its condiments and toasted Pan Brioche

Polpo alla catalana **14 9 15** € 18,00  
Catalan-style octopus

Tartare di ricciola, fragole marinate, perle di balsamico, tuile al basilico **4 12 1 3 15** € 25,00  
Amberjack tartare, marinated strawberries, balsamic pearls, basil tuile

Carpaccio di gamberi rossi, gel di mela verde, rapanelli, creme fraiche e pepe di  
Sichuan **2 7 15** € 22,00  
Red prawn carpaccio, green apple gel, radishes, creme fraiche and Sichuan pepper

Pancake salato ai ceci, fiori di zucca, burrata, acciughe del Cantabrico,  
pomodorino Confit **1 7 3 4** € 14,00  
Pancakes with chickpeas, courgette flowers, burrata cheese, Cantabrian anchovies, Confit  
tomatoes

# Primi piatti — First course

---

- Risotto 'Tenuta Boni', oro giallo, carciofi, demi glace vegetale **6 9 11** € 16,00  
'Tenuta Boni' risotto, yellow gold, artichokes, vegetable demi glace
- Fusilloni mono grano Felicetti, aglio nero, gambero rosso in crudité e crema di burrata **1 2 7 9 15** € 20,00  
Pasta with black garlic, crudité red shrimp and burrata cream
- Ravioli all'astice bicolore, pomodorini in doppia consistenza, fave e polvere di alga spirulina **1 2 7** € 25,00  
Two-colored lobster ravioli, double consistency cherry tomatoes broad bean and spirulina algae powder
- Linguine al Kamut, vongole, clorofilla di prezzemolo e bottarga di muggine **1 14 4** € 18,00  
Linguine pasta with Kamut, clams, parsley chlorophyll and mullet bottarga
- Gnocchetti all'ortica con ragù di coniglio, fondente al Parmigiano e peperone crusco **1 7 9** € 16,00  
Nettle gnocchi with rabbit ragout, dark Parmesan cheese and crusco sweet pepper

## Secondi piatti di Pesce – Fish second course

---

- Fritto misto selezione Porto Santo Spirito con julienne di verdure **1 2 4 5 7** € 24,00  
Mixed fried 'Porto Santo Spirito' selection with vegetable julienne
- Tataki di tonno in crosta al sesamo, verdure baby e riduzione alla soia **4 11 6** € 20,00  
Tuna tataki in sesame crust, baby vegetables and soy reduction
- Mosaico di branzino con melanzane perline, porro fondente, pomodorino Confit e olio al basilico **4** € 20,00  
Sea bass mosaic with aubergine beads, confit tomato and basil oil
- Pescato del giorno preparato a piacere (sale, forno, griglia) **4** € 7/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 6 11** € 24,00  
Milanese-style veal cutlet with rocket and datterino tomatoes
- Tagliata di Ribeye Argentina con bouquet di verdure alla griglia € 22,00  
Ribeye Argentina steak with a bouquet of grilled vegetables
- Carrè di agnello della Nuova Zelanda alle erbe con millefoglie di patate e carciofo in oliocottura **7 12 9** € 26,00  
Rack of lamb from New Zealand with herbs with potato millefeuille and artichoke in cooking oil
- Costata di Manzo Dry Aged con bouquet di verdure alla griglia € 5/hg  
Dry Aged Rib of Beef with a bouquet of grilled vegetables
- Fiorentina di manzo con bouquet di verdura alla griglia e patate al forno € 7/hg  
Beef Fiorentina with a bouquet of grilled vegetables and baked potatoes
- Filetto di manzo con cremoso di patata, spinacino e burro al tartufo **9 7** € 26,00  
Filet of beef with creamy potato, baby spinach and truffle butter

# Contorni — Side dish / Beilage

---

Verdure alla griglia € 6,00  
Grilled vegetables

Patate al forno € 6,00  
Baked potatoes

Patatine fritte 1 € 5,00  
French fries

Verdure al vapore o sautéés € 6,00  
Steamed or baked vegetables

Insalata mista € 8,00  
Mixed salad

Tiramisù classico in trasparenza <b>137</b>	€ 7,00
Classic Tiramisu in transparency	
Blueberry cheesecake fredda con biscotto al cocco <b>137</b>	€ 8,00
Cold blueberry cheesecake with coconut biscuit	
Tartelletta con crema al limone, meringa e coulis di fragole <b>1375</b>	€ 8,00
Tartlet with lemon cream, meringue and strawberry coulis	
Mini Magnum con mousse al cioccolato e caramello, noci Pecan e Namelaka al cioccolato bianco <b>178</b>	€ 9,00
Mini Magnum with chocolate and caramel mousse, Pecan nuts and white chocolate Namelaka	
Frutta fresca al taglio	€ 9,00
Fruit salad	
Selezione di formaggi della primavera con le nostre confetture 7	€ 14,00
Selection of cheeses from the Mediterranean islands with our jams	

# Allergeni

Allergens

- |   |  |
|---|--|
| 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                       |  |

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 - golf.lerobinie.com