



# LE ROBINIE

## Grill & Restaurant

# Antipasti – Starters

**Prosciutto Crudo S. Ilario (stagionatura naturale), fichi e burratina** € 16,00  
(7)  
S. Ilario ham (natural seasoning) with figs and burrata cheese

**Tartare di tonno con Gazpacho e chips croccante** € 18,00  
(1 4 9 15)  
Tuna tartare with Gazpacho and crispy chips

**Battuta a coltello di Black Angus con i suoi condimenti e Pan Brioche tostato** € 18,00  
(1 3 7 15)  
Black Angus beef with its condiments and Pan Brioche

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

**Tartare di salmone Loch Fyne, mousse di avocado, salsa di soia e sesamo** € 18,00  
(1 4 6 11 15)  
Loch Fyne Salmon tartare, avocado mousse, soya sauce and sesame

**Carpaccio di capasanta, dressing agli agrumi, verdure di stagione in crudità e sale affumicato** € 18,00  
(14 15)  
Scallop carpaccio, citrus dressing, fresh seasonal vegetables and smoked salt

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

# Primi piatti – First course

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Risotto ‘Tenuta Boni’, basilico, pomodorino arrosto e salsa al parmigiano</b><br><small>(7 8 9)</small>                                | <b>€ 16,00</b> |
| ‘Tenuta Boni’ rise, basil, roasted tomato and cheese sauce  |                |
| <b>Pennoni Monograno “Felicetti” con bisque di gamberi rossi, gamberi in crudités, lime e katsuobushi</b><br><small>(1 2 9 12 15)</small> | <b>€ 20,00</b> |
| Pasta “Felicetti” with bisque of red shrimp, crudité red shrimp, lime and katsuobushi   |                |
| <b>Ravioli ripieni di ossobuco, salsa allo zafferano e jus di vitello</b><br><small>(1 7 9 12)</small>                                    | <b>€ 18,00</b> |
| Ossobuco’s ravioli, saffron sauce and veal jus  |                |
| <b>Linguine Monograno “Felicetti” al pesto di pistacchio, tartare di tonno, lime e burrata</b><br><small>(1 4 7 8)</small>                | <b>€ 22,00</b> |
| Linguine pasta “Felicetti”, pistachio pesto, tuna tartare, lime and burrata cheese  |                |
| <b>Gnocchi alla rapa rossa con ragù bianco d’anatra, crema di formaggio di Fossa di Sogliano DOP</b><br><small>(1 3 7 9)</small>          | <b>€ 16,00</b> |
| Beetroot gnocchi with white duck ragout, with Fossa di Sogliano DOP cheese sauce  |                |

# Secondi piatti di Pesce – Fish second course

---

**Fritto misto selezione Porto Santo Spirito con julienne di verdure** € 24,00  
(1 2 4 5 7)

Mixed fried 'Porto Santo Spirito' selection with vegetable julienne

**Tataki di tonno in crosta di pistacchio con bieta rossa e maionese al peperoncino** € 20,00  
(4 6 8)

Tuna tataki in pistachio crust with red beetroot and spicy mayonnaise

**Rombo con purè di patate alle erbe e salicornia** € 22,00  
(4 7 15)

Rhombus with mashed herbs potatoes and glasswort

**Pescato del giorno preparato a piacere (sale, forno, griglia)** € 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

---

**Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorino datterino** € 24,00  
(1 3 8)

Milanese-style veal cutlet with rocket and datterino tomatoes

**Tagliata di Ribaye Argentina con bouquet di verdure alla griglia** € 22,00

Ribaye Argentina steak with a bouquet of grilled vegetables

**Rotolo di Coniglio in crosta di speck con piselli in due consistenze** € 20,00  
(7 9)

Rabbit roll in speck crust with peas in two consistencies

**Tomahawk di Angus Irlandese con bouquet di verdure alla griglia** € 6/hg

Irish Angus Tomahawk 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 vitello ai pepi misti con purea di topinambur, le sue chips e spinacino** € 24,00  
(1 5 7 9)

Fillet of veal with topinambur creamy, baby spinach and its chips

# Contorni –

---

Side dish / Beilage

|   |        |
|---|--------|
| <b>Verdure alla griglia</b><br>Grilled vegetables                 | € 6,00 |
| <b>Patate al forno</b><br>Baked potatoes                          | € 6,00 |
| <b>Patatine fritte</b><br><small>(1 4 15)</small><br>French fries | € 5,00 |
| <b>Verdure al vapore o sauté</b><br>Steamed or baked vegetables   | € 6,00 |
| <b>Insalata mista</b><br>Mixed salad                              | € 8,00 |

# **Dolci** – Dessert

---

|   |         |
|---|---------|
| <b>Tiramisù classico in trasparenza</b><br>(1 3 7)<br>Classic Tiramisu in transparency  | € 7,00  |
| <b>Intreccio bavarese al cocco con salsa all'ananas</b><br>(1 3 7)<br>Intertwining of coconut and pineapple sauce                                     | € 8,00  |
| <b>Tartelletta al cacao con crema pasticcera alla lavanda e frutti di bosco</b><br>(1 3 5 7)<br>Cocoa tartletand with lavanda's custard and berries   | € 8,00  |
| <b>Mini Magnum con mousse alla maracujà e cioccolato, salsa al mango</b><br>(1 3 7 8)<br>Mini Magnum with maracujà and chocolate mousse, mango souce. | € 9,00  |
| <b>Frutta fresca al taglio</b><br><br>Fruit salad   | € 9,00  |
| <b>Selezione di formaggi "Platò del Sole" con confettura di fichi</b><br>(7)<br>Selection of cheeses called "Platò del Sole" with fig jam             | € 14,00 |

# Allergeni

## Allergens

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