



LE ROBINIE

Grill & Restaurant

Antipasti – Starters

Prosciutto Crudo S. Ilario (stagionatura naturale) con sablè salato e geleè al melone 1-3-7 € 16,00

S. Ilario ham (natural seasoning) with savory sable and melon geleè

Tartare di tonno con latte di cocco, lime e semi di zucca 2-4-14 € 18,00

Tuna tartare with coconut milk, lime and pumpkin seeds

Battuta di manzo Black Angus con zabaione di parmigiano reggiano e nocciole 3-8-7 € 18,00

Black Angus beef tartare with parmesan and hazelnut zabaglione

Uovo pochè con spuma di cavolfiore e tartufo nero estivo 3-7 € 16,00

Pochè egg with cauliflower mousse and black summer truffle

Tartare di ricciola al profumo di arancia con burrata e pistacchio 4-7-8 € 25,00

Orange scented amberjack tartare with burrata and pistachio

Acciughe del cantabrico "Rosalita" con burro della Normandia e croccante di pan brioche 1-3-4-7 € 18,00

Cantabrian anchovies "Rosalita" with Normandy butter and crunchy brioche bread

Capesante scottate con crema di zucchine alla scapece e tuile salate 1-4-9-12-14-* € 24,00

Scallops scalded with zucchini cream in scapece style and salted tuile

Primi piatti – First course

Risotto ‘Tenuta Boni’, crema di peperoni arrostiti, yogurt e crumble al curry 1-7-9 € 16,00

‘Tenuta Boni’ risotto, cream of roasted peppers, yoghurt and curry crumble

Paccheri “Felicetti” trafilati al bronzo, gambero rosso di Mazara del Vallo e la sua essenza, nduja e crema di aglio nero 1-2-7-9-* € 22,00

Paccheri "Felicetti" extruded through bronze, red shrimp from Mazara del Vallo and its essence, nduja and black garlic cream

Ravioli “homemade” alla parmigiana di melanzane 2.0 1-3-9- € 16,00**

Homemade" ravioli with eggplant parmesan 2.0

Spaghettoni “Monograno Felicetti” ai ricci di mare del mediterraneo, burro al limone e polvere di capperi di Pantelleria 1-7-9-14-* € 26,00

Spaghettoni “Monograno Felicetti” with Mediterranean sea urchins, lemon butter and Pantelleria caper powder

Tagliolini verdi al ragù bianco di agnello, fonduta di pecorino sardo e olio al timo 1-3-7-9- € 18,00**

Green tagliolini with white lamb ragout, Sardinian pecorino cheese fondue and thyme oil

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

Tonno in crosta di sesamo, taccole e maionese alla soia 4-5-6-11 € 22,00

Tuna in sesame crust, snow peas and soy mayonnaise

Black Cod dell'Alaska laccato al miso, sesamo e pak-choi 1-4-6-11 € 28,00

Alaskan Black Cod lacquered with miso, sesame and pak-choi

Polpo alla plancha su hummus di ceci, mojo verde 2-9-14-* € 24,00

Plancha-style octopus on chickpea hummus, green mojo

Pescato del giorno preparato a piacere (sale, forno, griglia) 4-9 € 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, basilico e pomodorini

Mediterranean style: potatoes, Taggiasca olives, capers, basil and cherry tomatoes

Secondi piatti di Carne – Meat Second course

Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorino datterino 1-3-6-11 € 28,00

Milanese-style veal cutlet with rocket and datterino tomatoes

Tagliata di Ribeye Argentina con bouquet di verdure alla griglia € 24,00

Ribeye Argentina steak with a bouquet of grilled vegetables

Pancia di maialino c.b.t. con fave in doppia consistenza e cipolla rossa in agrodolce 12 9 € 18,00

Pork belly c.b.t. with broad beans in double consistency and sweet and sour red onion

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

Irish 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

Petto d'anatra, funghi cardoncelli e pastinaca 7 € 24,00

Duck breast, cardoncelli mushrooms and parsnips

Contorni – Side Dish

Verdure alla griglia	€ 6,00
<i>Grilled vegetables</i>	
Patate al forno	€ 6,00
<i>Baked potatoes</i>	
Patate Fritte 1-2-4-5-7-14*	€ 5,00
<i>French fries</i>	
Verdure al vapore o sautéées	€ 6,00
<i>Steamed or baked vegetables</i>	
Insalata mista	€ 8,00
<i>Mixed salad</i>	

Dolci – Dessert

Tiramisù alle fragole 1-3-7	€ 7,00
<i>Strawberry Tiramisù</i>	
Mini tarte tatin alle mele con gelato alla vaniglia e caramello salato 1-3-5-6-7*	€ 9,00
<i>Mini apple tarte tatin with vanilla ice cream and salted caramel</i>	
Babà al Rum con crema agli agrumi e namelaka al cioccolato bianco 1-3-7-**	€ 9,00
<i>Rum baba with citrus cream and white chocolate namelaka</i>	
Mousse al cioccolato equatoriale 55% con noci pecan e albicocca 1-3-5-7-8-**	€ 9,00
<i>55% Equatorial chocolate mousse with pecans and apricot</i>	
Frutta fresca al taglio	€ 9,00
<i>Fruit salad</i>	
Selezione di formaggi italiani con pan di spezie e confettura di ciliegie nere 1-3-7-8-11	€ 14,00
<i>Selection of cheeses called "Platò del Sole" with fig jam and honey</i>	

Allergeni

Allergens

Troverà segnalati accanto ad ogni piatto i numeri riconducibili agli allergeni presenti nei nostri piatti, riassunti nella tabella sottostante.

You'll find next to each dish numbers related to allergens.

 GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro kamut, inclusi ibridati derivati 1	 FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 8
 CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 2	 SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 9
 UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 3	 SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 10
 PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 4	 SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 11
 ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 5	 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 12
 SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 6	 LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari 13
 LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 7	 MOLLUSCHI Conestrelle, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 14

* Prodotti surgelati – frozen products

** Materie prime/prodotti abbattuti in loco – products slaughtered on site

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

tel +39.0331.329337 - fax +39.0331.329266

ristorante@lerobinie.com - golf.lerobinie.com