



LE ROBINIE

Grill & Restaurant

Antipasti – Starters

Culatello di Zibello DOP con biscotto al parmigiano e verdure in agrodolce¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 22,00

Culatello di Zibello DOP with parmesan biscuit and sweet and sour vegetables

Tartare di cervo, mirtillo disidratato, maionese alla senape, burro alla salvia e cialda croccante al cumino¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰ € 20,00

Deer tartare, dried blueberry, mustard mayonnaise, sage butter and crunchy caraway waffle

Lingua di vitello, puntarelle e bagnetto verde⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 17,00

Veal tongue, chicory and green sauce

Melanzana arrostita, avocado, cipolla, curry e insalatina di campo⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹² € 16,00

Roasted aubergine, avocado, onion, curry and field salad

Tartare di branzino al gin con emulsione di melograno e lemongrass^{4**} € 24,00

Sea bass tartare with gin, pomegranate and lemongrass emulsion

Polpo con crema di cavolfiore, Nduja e friarielli^{2-9-12-14*} € 22,00

Octopus with cauliflower cream, Nduja and friarielli

Focaccia gourmet con acciughe del cantabrico, stracciatella e pomodorino semi dry^{1-4-7.**} € 18,00

Gourmet focaccia with Cantabrian anchovies, stracciatella and semi-dry cherry tomatoes

Primi piatti – First course

Risotto 'Tenuta Boni' cacio e pepe nero di sarawak, gamberi viola in crudité e lattuga di mare^{1-2-7-9.*} € 22,00

"Tenuta Boni" risotto with cacio cheese and Sarawak black pepper, raw purple prawns and sea lettuce

Ravioli di baccalà crema di zafferano, fiori di zucca e crumble di pane al finocchietto^{1-3-4-7-9.**} € 20,00

Cod ravioli, saffron cream, courgette flowers and fennel bread crumble

Tagliatelle di castagne, ragù di cinghiale battuto al coltello e funghi porcini^{1-3-5-7-9-12.**} € 18,00

Chestnut tagliatelle, knife-beaten wild boar ragout and porcini mushrooms

Fregola risottata, calamari e il suo inchiostro, cozze e polvere di peperone crusco^{1-4-7-9-12-14.*} € 22,00

Fregola, squids and its ink, mussels and crusco pepper powder

Gnocchetti alla zucca violina, fonduta di blu di Morozzo e pistacchio^{1-3-7-8.*} € 16,00

Gnocchi with violin pumpkin, Morozzo blue fondue and pistachio

Secondi piatti di Pesce – Fish Second course

Fritto misto selezione Porto Santo Spirito con julienne di verdure^{1-2-4-5-7-14*} € 24,00

Mixed fried 'Porto Santo Spirito' fish selection with vegetable julienne

Lucioperca, lenticchie e zucca⁴⁻⁵⁻⁹ € 22,00

Pike perch lentils and pumpkin

Salmone Sockeye, cavolo nero e baby verdure^{4-5*} € 25,00

Sockeye salmon, kale and baby vegetables

Baccalà 'Rafols' in olio cottura, pizzaiola e terra di olive nere^{4-5*} € 24,00

Cod 'Rafols' in cooking oil, pizza maker and black olive

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 timo⁴⁻⁹

Ligurian style: potatoes, Taggiasca olives, capers, pine nuts and thyme

Alla mediterranea: patate, olive taggiasche, capperi, basilico e pomodorini⁴⁻⁹

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 ¹⁻³⁻⁵	€ 28,00
<i>Milanese-style veal cutlet with rocket and datterino tomatoes</i>	
Tagliata di Ribaye Argentina con bouquet di verdure alla griglia	€ 24,00
<i>Ribaye Argentina steak with a bouquet of grilled vegetables</i>	
Guancia di manzo brasata, crema di mais, baby pannocchia arrostita ⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹²	€ 22,00
<i>Braised beef cheek, corn cream and roasted baby cob</i>	
Tomahawk Irlandese con bouquet di verdure alla griglia	€ 6/hg
<i>Irish Tomahawk Beef with a bouquet of grilled vegetables</i>	
Fiorentina di manzo con bouquet di verdure alla griglia e patate al forno	€ 7/hg
<i>Beef Fiorentina with a bouquet of grilled vegetables and baked potatoes</i>	
Pancia di agnello c.b.t millefoglie di patate e carciofi in due consistenze ⁵⁻⁷⁻⁹	€ 22,00
<i>Belly of lamb c.b.t millefeuille potatoes and artichokes in two consistencies</i>	

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 castagne ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	€ 8,00
<i>Chestnuts Tiramisù</i>	
Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato alla crema ^{1-3-7-8**}	€ 9,00
<i>Chocolate cake with soft heart and cream ice cream</i>	
Bonnet con salsa al caramello e cremoso alla vaniglia ^{1-3-7-8**}	€ 9,00
<i>Bonnet with caramel sauce and creamy vanilla</i>	
Millefoglie con crema pasticcera e frutti di bosco ^{1-3-5-7-8**}	€ 9,00
<i>Millefoglie with pastry cream and berries</i>	
Kidavao 50% noci pecan e banana ^{1-3-5-6-7-8**}	€ 10,00
<i>Kidavao 50% pecans and banana</i>	
Frutta fresca al taglio	€ 9,00
<i>Fruit salad</i>	
Selezione di formaggi i colori dell'autunno con miele di castagno bio ⁷	€ 14,00
<i>Selection of cheeses the colors of autumn with chestnut 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: arrostiti, 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 Canestrello, 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