



LE ROBINIE

Grill & Restaurant

Antipasti – Starters

Prosciutto crudo S. Ilario con mozzarella di bufala campana, pomodorini semi dry ⁷ € 16,00

S. Ilario raw ham (natural seasoning) with buffalo mozzarella from Campania and semi-dried cherry tomatoes

Battuta di manzo Black Angus, coulis di pere Williams, cipolla croccante e midollo di vitello ¹⁻³ € 18,00

Black Angus beef tartare, coulis of Williams pears, crispy onion and calf marrow

Capesante scottate su crema di patate e porri, chips croccanti e tartufo nero ^{7-9-14 *} € 25,00

Seared scallops on potato and leek cream, crispy chips and black truffle

Tartare di ricciola, passion fruit, misticanza e mela verde ^{4 **} € 24,00

Amberjack tartare, passion fruit, salad and green apple

Tartare di tonno, gazpacho aromatizzato alle arance rosse e olio alla menta ^{4 **} € 18,00

Tuna tartare, blood orange flavored gazpacho and mint oil

Uovo fondente, vellutata di piselli, caciocavallo e mandorle ⁷⁻⁸⁻⁹ € 16,00

Poached egg, cream of peas, caciocavallo cheese and almonds

Acciughe del Cantabrico, pane e burro della Normandia ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ € 18,00

Cantabrian anchovies, bread and butter from Normandy

Primi piatti – First course

Risotto 'Tenuta Boni' asparagi, 'oro giallo' e fondo vegetale ⁷⁻⁹⁻¹²	€ 18,00
<i>Risotto 'Tenuta Boni' asparagus, 'yellow gold' and vegetable demi-glace</i>	
Bottoni ripieni di piccione, fondo di cottura, fungo cardoncello e salvia ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	€ 20,00
<i>Ravioli stuffed with pigeon, meat gravy, cardoncello mushroom and sage</i>	
Gnocchetti di patate alla carbonara 2.0 ¹⁻³⁻⁷	€ 16,00
<i>Carbonara potato dumplings 2.0</i>	
Conchiglioni 'Monograno Felicetti' con ragù di polpo, clorofilla di prezzemolo e katsuobushi ^{1-9-12-14 *}	€ 22,00
<i>Conchiglioni 'Monograno Felicetti' with octopus ragout, parsley chlorophyll and katsuobushi</i>	
Spaghetti 'Felicetti' al nero di seppia, 'nduja, crudité di gamberi rossi e la loro bisque, spuma di burrata ^{1-2-7-9-12 *}	€ 24,00
<i>Spaghetti 'Felicetti' with squid ink, 'nduja, crudité of red shrimp and their bisque, burrata foam</i>	

Secondi piatti di Pesce – Fish Second course

Fritto misto selezione ‘Borgo di Mare’ con julienne di verdure ^{1-2-3-4-7-14 *} € 24,00

Mixed fried ‘Borgo di Mare’ fish selection with julienne vegetables

Polpo arrostito, ketchup di peperoni affumicati ed erbette colorate ripassate ^{9-12-14 *} € 22,00

Roasted octopus, smoked bell pepper ketchup and repassed colorful herbs

Tataki di tonno in crosta di sesamo, agretti agli agrumi e salsa teriyaki ^{1-4-6-11 **} € 22,00

Tuna tataki in sesame crust, citrus herbs and teriyaki sauce

Millefoglie di pesce sciabola, insalatina di taccole, pomodorini confit e composta di cipolla rossa di Tropea ^{1-4-12 *} € 20,00

Millefoglie of scabbard-fish, salad of jackdaws, confit cherry tomatoes and Tropea red onion compote

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 ⁴

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

Alla mediterranea: patate, olive taggiasche, capperi, basilico e pomodorini ⁴

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 € 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

Pluma di maiale iberico, baby porri arrostiti e salsa chimichurri ^{9-12 *} € 28,00

Iberian pork loin, roasted baby leeks and chimichurri sauce

Fiorentina di manzo con bouquet di verdure alla griglia e patate al forno € 7/hg

Beef Fiorentina with a bouquet of grilled vegetables and baked potatoes

Faraona ripiena di mousseline di pollo e noci in crosta di speck e asparagi in doppia consistenza ⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² € 22,00

Guinea fowl stuffed with chicken and walnut mousseline in speck crust and asparagus in double texture

Contorni – Side Dish

Verdure alla griglia € 6,00

Grilled vegetables

Patate al forno € 6,00

Baked potatoes

Patate Fritte^{1-2-4-7-14 *} € 5,00

French fries

Verdure al vapore o sautéées € 6,00

Steamed or sautéed vegetables

Insalata mista € 8,00

Mixed salad

Dolci – Dessert

Tiramisù allo zabaione e scaglie di cioccolato fondente ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²	€ 8,00
<i>Eggnog tiramisù and dark chocolate chips</i>	
Crème brûlée al profumo di limone e fragole ³⁻⁷	€ 10,00
<i>Lemon-scented crème brûlée and strawberries</i>	
Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia e gruè di cacao ^{1-3-5-6-7-8 *}	€ 10,00
<i>Apple tarte tatin with vanilla ice cream and cocoa gruè</i>	
Millefoglie con crema pasticcera al pistacchio e lamponi ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	€ 9,00
<i>Millefeuille with pistachio custard and raspberries</i>	
Frutta fresca al taglio	€ 9,00
<i>Fresh fruit salad</i>	
Sorbetto al limone o alla mela verde ^{1-3-5-6-7-8-12 *}	€ 7,00
<i>Lemon or green apple sorbet</i>	
Selezione di formaggi 'I colori della Primavera' con confettura ai mirtilli e pepi ⁷	€ 12,00
<i>Selection of cheeses 'I colori della Primavera' with blueberry and pepper jam</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 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: +39.0331.329260

Mail: ristorante@lerobinie.com