



# *Le Robinie Golf & Resort*

## *Menù à la carte*

*Le Robinie Golf & Resort*  
via Per Busto Arsizio, 9 - 21058 Solbiate Olona  
Tel 0331.329260 - fax 0331.329266  
[www.lerobinie.com](http://www.lerobinie.com) - [ristorante@lerobinie.com](mailto:ristorante@lerobinie.com)

# *Starter House*

## *Starters*

*San Daniele al coltello con gnocco fritto*  
*San Daniele ham with fried dumpling*

\*\*\*\*\*

*Profumi delle valli del Varesotto*  
*Selection of local cured meats and cheese*

\*\*\*\*\*

*Julienne di carciofi trifolati con code di gambero e totanetti all'olio nuovo*  
*Artichokes sauteéd with garlic and parsley, prawn tails and Flying squids*

\*\*\*\*\*

*Carpaccio di branzino scottato con cuori di carciofo stufato*  
*Sea bass carpaccio with braised artichokes hearts*

\*\*\*\*\*

*Flan di zucca con fonduta di parmigiano reggiano*  
*Pumpkin pie with parmesan cheese fondue*

# *Prima buca*

## *First courses*

*Riso carnaroli con crema di zucca e Castelmagno*  
*Risotto with pumpkin sauce and castelmagno cheese*

\*\*\*\*\*

*Garganelli con julienne di verza e crema di bitto*  
*Pasta with savoy cabbage and Bitto cheese sauce*

\*\*\*\*\*

*Spaghetti ai frutti di mare*  
*Spaghetti with sea food*

\*\*\*\*\*

*Tagliolini all'uovo con carciofi trifolati al profumo d'aglio*  
*Egg thin tagliatelle with artichokes sauteed with garlic and parsley aromatized with garlic*

\*\*\*\*\*

*Gnocchetti di patate con ratatouille di coniglio e brunoise di verdure*  
*Potato dumplings with rabbit ragoût and vegetables*

\*\*\*\*\*

*Passato di verdure di stagione con orzo*  
*Purée of vegetables with barley*

# *Buca Nove*

## *Fish and Meat courses*

*Medaglione di pescatrice con patate e carciofi croccanti*  
*angler fish medallion with potatoes and artichokes*

\*\*\*\*\*

*Ricca grigliata di pesce con verdure alla griglia*  
*Mixed fish grill with vegetables - under availability of day*

\*\*\*\*\*

*Fritto di totanetti, code di gambero e verdure croccanti*  
*Fried mixed of flying squids, prawn tails and vegetables*

\*\*\*\*\*

*Cotoletta di vitello alla milanese con pommes sauté*  
*Veal chop Milanese style with pommes sauté*

\*\*\*\*\*

*Tagliata di filetto di Scottona con bouquet di verdure alla griglia*  
*Beef cut with grilled vegetables*

\*\*\*\*\*

*Bocconcini di coniglio alla cacciatore con polenta abbrustolita*  
*Rabbit bites hunter's style with toast polenta*

\*\*\*\*\*

*Brasato di manzo con polenta*  
*braised beef with polenta*

\*\*\*\*\*

*Costata di fassona con cannellini tiepidi olio e pepe*  
*Sirloin steak with warm beans*

\*\*\*\*\*

*Omelette con carciofi trifolati e patate al salto*  
*Omelette with artichokes and sautéed potatoes*

# *Premiazione*

## *Desserts*

*Semifreddo al torrone con fonduta di cioccolato*  
*Nougat parfait with chocolate fondue*

\*\*\*\*\*

*Strudel di mele al profumo di cannella con crema inglese*  
*Apple strudel with crème Anglaise*

\*\*\*\*\*

*Crostatina tiepida con ricotta e amaretti*  
*Small warm tart with ricotta cheese and macaroons*

\*\*\*\*\*

*Crema catalana al profumo di arancia*  
*Broiled custard aromatized with orange*

\*\*\*\*\*

*Torte al carrello*  
*Choice of cakes from the trolley*