

il Fauno

by 
Ivano ricchebono chef

CUCINA D'AUTORE

Lo chef, una stella Michelin, Ivano Ricchebono, del ristorante The Cook al Cavo di Genova, noto volto televisivo, firma la proposta ristorativa del ristorante Il Fauno, combinando una selezione di materie prime di prima qualità del territorio lombardo e ligure, abbinata con maestria dallo Chef.

The chef, one Michelin star, Ivano Ricchebono, of The Cook al Cavo restaurant in Genoa, a well-known television personality, signs the catering proposal of Il Fauno restaurant, combining a selection of top quality raw materials from Lombardy and Liguria, masterfully combined by the Chef.



MICHELIN



ANTIPASTI

Battuta di Fassona a coltello con robiola Beppino Ocelli e tartufo nero
Knife-cut Fassona beef tartare with "Beppino Ocelli" robiola cheese and truffle

7

20 €

Lingua di vitello brasata con mela gialla in osmosi e carote *
Braised veal tongue with apple osmosis and carrots

18 €

Carpaccio di branzino, verdure autunnali e salsa al cavolfiore
Sea bass carpaccio, autumn vegetables and cauliflower sauce

4

19 €

Flan di cavolfiore con morbido di ricotta di capra
Cauliflower flan with goat ricotta cheese cream

3-7

16 €

PRIMI PIATTI

Linguine al pesto DOP con fagiolini e patate

Linguine with PDO pesto with green beans and potatoes

1-7-13 : 16 €

Fusilloni allo zafferano, midollo e Parmigiano Reggiano 36 mesi

Fusilloni with saffron, marrow and Parmigiano Reggiano aged 36 months

1-8 : 18 €

Ravioli ripieni di ossobuco alla milanese, rosmarino e gel al limone

Ravioli stuffed with Milanese-style marrowbone steak, rosemary and lemon gel

1-3-8-10 : 22 €

Risotto "Riso Buono", pesto, prescinseua, gamberi e ristretto di crostacei *

*Risotto with "Riso Buono" rice, pesto, prescinseua cheese, prawns
and crustaceans reduction*

2-7-8-13 : 20 €

SECONDI PIATTI

Milanese di vitello panata alla focaccia genovese

Veal chop breaded in traditional genoise focaccia

1-3-5

26 €

Guancia di vitellone brasata al Ripasso, patate novelle, fondo bruno e liquirizia

Veal cheek braised in Ripasso wine, new potatoes, fond de veu and licorice

6-8-10

22 €

Brandade di baccalà, capperi, olive e acciughe

"Brandade di baccala" - cod fillet creamed with potatoes served with capers, olives and anchovies

4-7-8

22 €

Trancio di pescato di mare con il suo fondo e verdure di stagione

Sea fish fillet with its sauce and season vegetables

4-8-10

24 €

DESSERT

Tartelletta lemoncurd e meringa fiammata

Lemoncurd and flamed meringue tart

1-3-7 9 €

Sottobosco di nocciola

Chocolate and hazelnuts parade

3-7-13 9 €

Bavarese al cioccolato bianco, sabè alla mandorla e lamponi

White chocolate crème bavaroise, almond sablée pastry and raspberries

1-3-7-13 9 €

Vasetto del goloso alle castagne

The delicious jar with chestnuts, panna cotta and meringue

7 9 €

IL CARRELLO DEI FORMAGGI

Una scelta

One cheese choice

8 €

Selezione

Selection of cheeses

18 €

Coperto e servizio

Service

5 €

Lista allergeni / Allergens list

1. *Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten*
2. *Crostacei / Crustaceans*
3. *Uova / Eggs*
4. *Pesce / Fish*
5. *Arachidi / Peanuts*
6. *Soia / Soy*
7. *Latte e prodotti a base di latte / Milk and milk-based products*
8. *Sedano / Celery*
9. *Senape / Mustard*
10. *Solfiti / Sulfites*
11. *Sesamo / Sesame seeds*
12. *Lupini / Lupines*
13. *Frutta a guscio / Nuts*
14. *Molluschi / Mollusc*
15. *Salse: chiedere al personale / Sauces: ask the staff*

Gentile Ospite, ti invitiamo a far presente al personale di sala qualsiasi intolleranza alimentare e/o allergia. In questo modo possiamo consigliarvi alcuni piatti e avvertire lo Chef delle vostre richieste. Buon appetito!

Dear Guest, we kindly invite you to let us know if you have any food intolerance or allergies. In this way we can suggest you some of our dishes and warn our Chef about your requests. Enjoy your Meal!

** I Prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati all'origine / * Food indicated with a star key are frozen*