

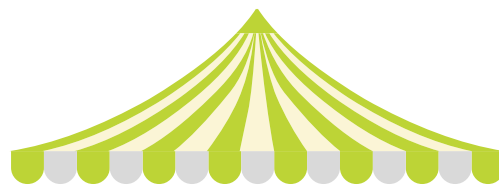
i-CIRCUS & Show Dinner

Antipasti / Starters / Entrées / Vorspeisen / Закуски

- Seppiolina in porchetta a vapore servito con il suo intingolo, olivelle, patate schiacciate e portulaca
- Steamed Baby Cuttlefish in Porchetta Style with its Own Sauce, Baby Olives, Crushed Potatoes, and Purslane
- Petite seiche à la vapeur façon porchetta servie avec son jus, petites olives, pommes de terre écrasées et pourpier
- Gedämpfter Tintenfisch im Porchetta-Stil mit eigener Soße, kleinen Oliven, zerdrückten Kartoffeln und Portulak
- Маленькие каракатицы, приготовленные на пару в стиле порчетта, подаются со своим соусом, маслинами, раздавленными картофелями и портулаком

-
- Tartare di manzo Old Style” con capperi, erba cipollina, Worcester sauce, scalogno, finto tuorlo di carote e curcuma
 - Classic Beef Tartare with Capers, Chives, Worcestershire Sauce, Shallots, and a Carrot-Turmeric Faux Yolk
 - Tartare de bœuf classique avec câpres, ciboulette, sauce Worcestershire, échalotes et faux jaune d'œuf de carottes au curcuma
 - Klassisches Rindertatar mit Kapern, Schnittlauch, Worcestersauce, Schalotten und einem falschen Eigelb aus Karotte und Kurkuma
 - Классический тартар из говядины с каперсами, луком-шниттлингом, соусом Вустершир, шалотом и искусственным желтком из моркови и куркумы

-
- Cubi di sedano rapa cotto nella cenere servito con uovo barzotto, crostini di pane, fonduta di pecorino ed erbe aromatiche
 - Ash-Roasted Celery Root Cubes with a Soft-Cooked Egg, Crisp Bread Croutons, Pecorino Fondue, and Aromatic Herbs
 - Cubes de céleri-rave rôtis dans la cendre servis avec un œuf à la coque, croûtons de pain croustillants, fondue de pecorino et herbes aromatiques
 - In Asche geröstete Selleriewurzelwürfel mit weich gekochtem Ei, knusprigen Brotcroûtons, Pecorino-Fondue und aromatischen Kräutern
 - Кубики корня сельдерея, приготовленные в золе, подаются с мягко вареным яйцом, хрустящими гренками, фондю из пекорино и ароматными травами

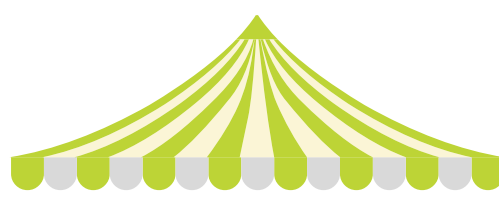


i-CIRCUS & Show Dinner

Primi Piatti / First Courses / Plats Principaux Hauptgerichte / Первые блюда

- Fusilloni "Pietro Massi" con cozze di fondale, cucunci, zucchine e pomodoro fermentato
- Pietro Massi Fusilloni with Deep-Sea Mussels, Caper Berries, Zucchini, and Fermented Tomato
- Fusilloni Pietro Massi avec moules de fond, câpres, courgettes et tomate fermentée
- Pietro Massi Fusilloni mit Bodenmuscheln, Kapernäpfeln, Zucchini und fermentierten Tomaten
- Фузиллоны Пьетро Масси с мидиями с дна, каперсами, кабачками и ферментированными помидорами

-
- Fregola mantecata al ragout bianco di manzo, piccole verdure e parmigiano reggiano
 - Creamy Fregola with White Beef Ragout, Small Vegetables, and Parmesan Reggiano
 - Fregola crémeuse au ragoût blanc de bœuf, petits légumes et parmesan reggiano
 - Cremige Fregola mit weißem Rinderragout, kleinen Gemüsen und Parmigiano Reggiano
 - Кремовая фрегола с белым рагу из говядины, мелкими овощами и пармезаном реджиано



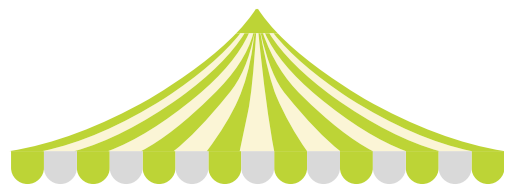
i-CIRCUS & Show Dinner

Secondi Piatti / Main Courses / Plats de Résistance

Hauptgerichte / Основные блюда

- Fish & Chips ...a modo nostro...
- Fish & Chips Our Way with a Unique Twist
- Fish & Chips à notre façon
- Fish & Chips auf unsere Art
- Фиш-энд-чипс по-нашему

-
- Pancia di maialino da latte ai carboni, ristretto di albicocche, radicchi e cipollotto
 - Charcoal-Roasted Suckling Pig Belly with an Apricot Reduction, Radicchio, and Spring Onions
 - Ventre de porcelet rôti au charbon avec réduction d'abricots, radicchio et oignons nouveaux
 - Am Holzkohle gegrillter Spanferkelbauch mit Aprikosenreduktion, Radicchio und Frühlingszwiebeln
 - Жареное на углях брюшко молочного поросенка с соусом из абрикосов, радиккио и зеленым луком



i-CIRCUS & Show Dinner

Dolci / Desserts / Desserts / Nachspeisen / Десерты

- Zuppa inglese soffiata
- Aerated Italian Trifle
- Zuppa inglese soufflée
- Aufgeblasene englische Suppe
- Надутая английская супа



- Soffice di panna con frutti di bosco, mandorle sabbiolate e fiori eduli
- Light Whipped Cream with Mixed Berries, Sand-Dusted Almonds, and Edible Flowers
- Crème fouettée légère avec baies mélangées, amandes enrobées de sable et fleurs comestibles
- Leichte geschlagene Sahne mit gemischten Beeren, sandbestäubten Mandeln und essbaren Blumen
- Легкий взбитый крем с ягодами, миндальными орехами, обсыпанными песком, и съедобными цветами