



# California Grill

*“Freschezza e semplicità: sono queste le parole chiave della cucina californiana, vero crogiolo multiculturale dalle influenze asiatiche, ispaniche ed europee.*

*È nel rispetto di questo spirito e sulla base di una selezione dei migliori prodotti regionali francesi ed europei che abbiamo creato questo menu per offrirvi un'esperienza gastronomica unica e raffinata.*

*Buona degustazione!”*

*Laurent Lesage  
Chef del California Grill*

# “Per Cominciare ...”

Terrina d’anatra agli spugnoli, chutney di pere speziate alle cipolle 30 €

🌿 Carciofini teneri stufati “en barigoule”, pomodori confit, olive di Nizza e pickles di verdure 20 €

Barbabietole arrosto, formaggio di capra di Sainte-Maure fresco,  
misticanza e vinaigrette di champagne 20 €

🌿 Vellutata di porcini con scaglie di castagne e spuma alle erbe 27 €

Scampi “poché” con anguria e limone alla griglia 30 €

« Tiger Salad »:

Tempura di aragosta, manzo piccante, verdure orientali, vinaigrette al cocco e lime 35 €

*Piatto firma del ristorante Napa Rose, Disneyland Resort - California*

Ravioli con formaggio di capra di Sainte-Maure e zuppa di pomodoro,  
verdure e erbe aromatiche 30 €

*Piatto firma del ristorante California Grill, Walt Disney World Resort - Florida*

Tempura di salmone scozzese Label Rouge media cottura,  
wakamé e sorbetto al wasabi e yuzu 27 €

Sformatino di granchio con salsa all’avocado e cipolla rossa,  
salsa aioli al peperoncino di Espelette 35 €

*Piatto tipico di numerosi stati costieri americani, lo sformatino di granchio, in inglese “crab cake”,  
deve le sue origini ai primi coloni britannici che ebbero l’idea di sostituire la carne di manzodelle loro tradizionali “pie”  
con un ingrediente ben più abbondante lungo la costa: il granchio!*

Tortino d’anatra affumicata con vinaigrette ai funghi di stagione 27 €

🌿 Proposte vegetariane

I cibi «fatti in casa» sono preparati sul posto con ingredienti non lavorati.

Cari clienti allergici, siamo in grado di fornirvi su richiesta una guida che contiene tutte le informazioni sulla presenza di allergeni nei nostri piatti. Per richiederla, contattate un responsabile.

# “Per Continuare...”

Filetto di rombo in padella, risotto di funghi spugnoli, ragù di verdure antiche al vino californiano 56 €

Merluzzo all'unilaterale, fagioli di Tarbes, emulsione di latte di cocco e combava 50 €

Astice europeo con maccheroncini al formaggio, coulis di astice e perle di carote e zucchine 66 €

*Inventati in Italia nel XIII secolo, i maccheroncini al formaggio vennero introdotti negli Stati Uniti nel 1789 da Thomas Jefferson, allora di ritorno dalla sua missione di ambasciatore americano a Parigi.*

*In seguito all'elezione di Jefferson a Presidente degli Stati Uniti nel 1801, i maccheroncini al formaggio, chiamati in inglese “Mac'n'Cheese”, entrarono anche nel menu della Casa Bianca!*

Pollo di Bresse allo spiedo con patate noisette, carote al forno e salsa alle noci pecan tostate 56 €

Filetto di maiale confit al limone, salsa satay e chips di lomo iberico,  
patate arrosto e tartufo grattugiato 50 €

Lombo di vitello arrosto, riso aromatizzato al saké e funghi shimeji, verdure 56 €

Filetto di Angus alla griglia, patate brasate al succo di vitello,  
verdure croccanti confit all'olio di Les Baux-de-Provence, asparagi al tartufo estivo 56 €

Filetto di anatra di Challans arrosto, salsa hoisin, riso rosso della Camargue,  
verdure saltate all'aglio e erbe fresche 56 €

🌱 Daikon glassato al miele di Disneyland Paris con quinoa rossa alle mandorle Marcona 42 €

🌱 Proposte vegetariane

I cibi «fatti in casa» sono preparati sul posto con ingredienti non lavorati.

Cari clienti allergici, siamo in grado di fornirvi su richiesta una guida che contiene tutte le informazioni sulla presenza di allergeni nei nostri piatti. Per richiederla, contattate un responsabile.

Iva inclusa

# “Per Il Piacere ...”

Carrello di formaggi stagionati 25 €



Financier al pistacchio con clementine, crema chantilly e coulis agli agrumi 25 €

Cheesecake al limone, salsa di ribes, crema di limone e mirtilli 28 €

*Le origini del cheesecake risalgono all'Antica Grecia, dove questo dolce veniva servito agli atleti dei primi Giochi Olimpici. Reso celebre in Europa grazie ai Romani, arrivò negli Stati Uniti solo qualche secolo dopo insieme ai primi immigrati. La ricetta evolverà nel corso degli anni, ma il dolce acquisterà la sua celebre consistenza soltanto dopo l'invenzione del formaggio spalmabile nel 1872.*

Mix di sorbetti alla frutta di stagione 20 €

Delizia di marron glacé e pera Conference caramellata allo zucchero bruno 28 €

Sfera di cioccolato fondente intenso, cuore morbido di cioccolato bianco,  
financier al tè Matcha e lamponi marinati con timo e limone 25 €

*Festeggia il tuo Compleanno in nostra compagnia  
e ordina la tua torta a inizio pasto!*

Dolce per 8 persone max.

35 €

I cibi «fatti in casa» sono preparati sul posto con ingredienti non lavorati.  
Cari clienti allergici, siamo in grado di fornirvi su richiesta una guida che contiene tutte le informazioni sulla presenza di allergeni nei nostri piatti. Per richiederla, contattate un responsabile.

# Menu Fata Campanellino

*Antipasto, Piatto principale e Dolce*

90 €

*Vini compresi 115 €*

Terrina d'anatra agli spugnoli, chutney di pere speziate alle cipolle

Tempura di salmone scozzese Label Rouge media cottura, wakamé e sorbetto al wasabi e yuzu

🌱 Vellutata di porcini con scaglie di castagne e spuma alle erbe

Scampi "poché" con anguria e limone alla griglia

*Château Coutet 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé de Sauternes (8 cl)*  
*o Sebastiani vineyards, Chardonnay, Sonoma County (8 cl)*  
*o Château de Sancerre (8 cl)*



Filetto di rombo in padella, risotto di funghi spugnoli, ragù di verdure antiche al vino californiano

Filetto di manzo Angus grigliato, polenta al Cheddar DOP 12 mesi e porcini grigliati,  
salsa al Cabernet Robert Mondavi

Filetto di anatra di Challans arrosto, salsa hoisin, riso rosso della Camargue,  
verdure saltate all'aglio e erbette fresche

*Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOC «Côte de Lechet» Jean-Luc & Paul Aegerter (8 cl)*  
*o Louis M Martini, Cabernet Sauvignon, Napa Valley (8 cl)*  
*o Cigalus Aude Haute Rive, G. Bertrand (8 cl)*



Carrello di formaggi stagionati

Cheesecake al limone, salsa di ribes, crema di limone e mirtilli

Mix di sorbetti alla frutta di stagione

Delizia di marron glacé e pera Conference caramellata allo zucchero bruno

*Champagne Lanson cuvée Disneyland Paris «brut» (10 cl)*  
*o Vin doux naturel, Rivesaltes AOP (8 cl)*

🌱 Proposte vegetariane

I cibi «fatti in casa» sono preparati sul posto con ingredienti non lavorati.  
Cari clienti allergici, siamo in grado di fornirvi su richiesta una guida che contiene tutte le informazioni sulla presenza di allergeni nei nostri piatti. Per richiederla, contattate un responsabile.

Iva inclusa



# Menú Premium

Riservato esclusivamente ai possessori di coupon Premium

*Antipasto, Piatto principale, Dolce e Bibita*

Tortino d'anatra affumicata con vinaigrette ai funghi di stagione

✔ Carciofini teneri stufati “en barigoule”, pomodori confit, olive di Nizza e pickles di verdure

Barbabietole arrosto, formaggio di capra di Sainte-Maure fresco, misticanza e vinaigrette di champagne



Merluzzo all'unilaterale, fagioli di Tarbes, emulsione di latte di cocco e combava

Filetto di maiale confit al limone, salsa satay e chips di lomo iberico, patate arrosto e tartufo grattugiato

✔ Daikon glassato al miele di Disneyland Paris con quinoa rossa alle mandorle Marcona



Carrello di formaggi stagionati

Sfera di cioccolato fondente intenso, cuore morbido di cioccolato bianco, financier al tè Matcha e lamponi marinati con timo e limone

Mix di sorbetti alla frutta di stagione

✔ Proposte vegetariane

I cibi «fatti in casa» sono preparati sul posto con ingredienti non lavorati.

Cari clienti allergici, siamo in grado di fornirvi su richiesta una guida che contiene tutte le informazioni sulla presenza di allergeni nei nostri piatti. Per richiederla, contattate un responsabile.

# Winery Menü

*Antipasto, Piatto principale e Dolce*

70 €

Tortino d'anatra affumicata con vinaigrette ai funghi di stagione

✔ Carciofini teneri stufati “en barigoule”, pomodori confit, olive di Nizza e pickles di verdure

Barbabietole arrosto, formaggio di capra di Sainte-Maure fresco, misticanza e vinaigrette di champagne



Merluzzo all'unilaterale, fagioli di Tarbes, emulsione di latte di cocco e combava

Filetto di maiale confit al limone, salsa satay e chips di lomo iberico, patate arrosto e tartufo grattugiato

✔ Daikon glassato al miele di Disneyland Paris con quinoa rossa alle mandorle Marcona



Carrello di formaggi stagionati

Sfera di cioccolato fondente intenso, cuore morbido di cioccolato bianco, financier al tè Matcha e lamponi marinati con timo e limone

Mix di sorbetti alla frutta di stagione

✔ Proposte vegetariane

I cibi «fatti in casa» sono preparati sul posto con ingredienti non lavorati.  
Cari clienti allergici, siamo in grado di fornirvi su richiesta una guida che contiene tutte le informazioni sulla presenza di allergeni nei nostri piatti. Per richiederla, contattate un responsabile.

Iva inclusa

# Menu bambini

(per bambini da 3 a 11 anni compiuti)

*Antipasto, Piatto principale, Dolce*

*e Vittel® (50 cl) o Minute Maid® all'Arancia\* o alla Mela\* o Latte (20 cl)*

*Altra bibita fresca simile (25 cl) su richiesta e in sostituzione del prodotto proposto*

*\*succo da concentrato*

38 €

 Giardiniera di verdure croccanti con salsa al formaggio fresco

Zuppa di pomodoro con pan carré tostato e Cheddar



 Cellentani con condimento a scelta: burro, pomodoro o formaggio

Pollo di Bresse allo spiedo, verdure di stagione, patate baby e frutta

Filetto di manzo, verdure di stagione, patate noisette e frutta

 Pesce del giorno, verdure di stagione, riso thailandese e frutta



 Assortimento di frutta di stagione

Dolce del giorno

 Questo menu (senza modifiche) include almeno 2 porzioni di frutta e verdura e ha un ridotto contenuto di grassi saturi.



# Menu Degustazione

130 €

*Il Menu Degustazione è composto da piatti che variano  
a seconda dei prodotti freschi a disposizione dello chef Laurent Lesage  
(ordinabile da tutti i commensali della tavola)*

*Per maggiori informazioni, chiedere al cameriere*



*Il menu comprende:*

Stuzzichini

Antipasto

Antipasto caldo

Pesce

Carne

Formaggio

Dolce