

## Il menù senza glutine

### **Ricordatevi di segnalare la celiachia al momento della prenotazione**

#### **Antipasti**

Gamberoni al lardo in crema di ceci	2	€ 13,00
Prosciutto di Parma con insalatina di verdure di stagione		€ 11,00
Tortino di zucca con quaglia disossata e mousse al prezzemolo	1,3,7	€ 12,00

#### **Primi piatti**

Capelletti di ricotta fonduta e tartufo scorzone	1,3,7	€ 13,00
Strozzapreti ai frutti di mare con ricotta affumicata	1,2,4,7,14	€ 12,00
Ravioli alle erbe con burro e salvia	1,3,7	€ 11,00
Tagliatelle al ragù	1,3,9	€ 11,00

#### **Secondi piatti**

Tagliata di Manzo Irlandese al sale di Cervia con patate arrostiti, zucchine marinate e pomodorini		€ 20,00
Filetto di orata in crosta mediterranea con insalatina tiepida di finocchi e arance	1,3,4	€ 19,00
Ossobuco di vitello cotto a bassa temperatura con galletta di riso alla milanese e bieta	7	€ 16,00
Piccione disossato con tommino fuso nella lattuga, emulsione di cavolo viola e salsa al cocco	7	€ 21,00
Le verdure al forno	v	€ 9,00

## Il menù senza glutine

### Formaggi italiani e francesi con miele e fichi caramellati

Piccolo assaggio (3 Formaggi)	7 V	€ 10,00
Selezione (8 Formaggi)	7 V	€ 19,00

### Dessert

Tortino caldo al cioccolato con mousse di ricotta, datteri e salsa alla paprika piccante	1,3,7,8	€7,00
Barattolo di mascarpone e fragole con ciambellina marmorizzata	1,3,7	€7,00



# Il Menù senza glutine

