

## 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
Salmone marinato con pan di spagna agli aromi, guacamole e confettura di pera cotogna	1,3,4	€ 13,00
Tartare di cervo, pomodori secchi, spinaci freschi, senape in grani, olive con robiola al tartufo nero e tuorlo d'uovo stagionato	3,7,10	€ 15,00

#### **Primi piatti**

Capelletti di ricotta fonduta e tartufo scorzone	1,3,7	€ 13,00
Strozzapreti ai frutti di mare	1,2,4,14	€ 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 al sale di Cervia con patate arrostiti, zucchine marinate e pomodorini		€ 23,00
Filetto di orata scottato con parmigiana di melanzane e basilico fritto	4,7	€ 19,00
Piccione disossato con salsa ai frutti di bosco e tortino ai porcini	3,7	€ 22,00
Le verdure al forno	v	€ 9,00
Stinco di maialino da latte cotto a bassa temperatura con verdure saltate e cips di patate		€ 17,00

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

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

Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 2,50

**Allergeni:** 1) cereali (richiedete la carta senza glutine) 2) crostacei 3) uova 4) pesce  
5) arachidi 6) soia 7) latticini 8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape 11) semi di  
sesamo 12) anidride solforosa e solfiti 13) lupini 14) molluschi  
v = adatto ai vegetariani

## Il menù senza glutine

### Dessert

Tortino caldo al cioccolato con mousse di pesche al caffè	1,3,7,8	€7,00
Barattolo di mascarpone e lamponi con ciambellina marmorizzata	1,3,7	€7,00
Biancomangiare al latte di mandorle con zabaione al porto e frutti di bosco	3,8 V	€7,00



Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 2,50

**Allergeni:** 1) cereali (richiedete la carta senza glutine) 2) crostacei 3) uova 4) pesce  
5) arachidi 6) soia 7) latticini 8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape 11) semi di  
sesamo 12) anidride solforosa e solfiti 13) lupini 14) molluschi  
v = adatto ai vegetariani

# Il Menù senza glutine

