

Si prega di segnalare la celiachia al momento della prenotazione telefonica, troverete il pane senza glutine all'interno di un contenitore bianco. Le pietanze senza glutine saranno servite in piatti con il bordo blu.

Antipasti

Gamberoni al lardo in crema di ceci	2	€ 14,00
Prosciutto di Parma con insalatina di verdure di stagione		€ 11,00
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

Cappelletti di ricotta fonduta e tartufo scorzone	1,3,7	€ 14,00
Strozzapreti ai frutti di mare	1,2,4,14	€ 13,00
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, germogli di spinacio e pomodorini arrostiti		€ 23,00
Filetto di orata scottato con formaggio tomino fuso nella lattuga	4,7	€ 19,00
Petto d'anatra con salsa ai frutti di bosco e tortino ai porcini	3,7	€ 22,00
Le verdure al forno	v	€ 9,00
4 tagli del maiale Danè grigliati con tavolozza di contorni ed aceto balsamico ristretto		€ 17,00

Formaggi italiani e francesi con miele e fichi caramellati

Piccolo assaggio (3 Formaggi)	7 V	€ 11,00
Selezione (8 Formaggi)	7 V	€ 20,00

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 frutti di bosco con ciambellina marmorizzata	1,3,7	€7,00
Semifreddo di meringa con ananas e banana e la sua salsa		€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

