

Il menù senza glutine



Antipasti

Gamberoni al lardo in crema di ceci	2	€ 14,00
Prosciutto di Parma con insalatina di verdure di stagione		€ 11,00
Frittata con porcini e formaggio buche de chevre	3,7 V	€ 10,00
Tartare di manzo con insalatina di sedano, fragole, funghi neri orientali e shot di porto		€ 13,00

Primi piatti

Cappelletti di ricotta fonduta e tartufo scorzone	1,3,7	€ 14,00
Strozzapreti con sugo di scorfano, pomodorini e basilico	1,4	€ 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 canadese al sale di Cervia con patate arrostiti, germogli di spinacio e pomodorini arrostiti		€ 24,00
Le verdure al forno	v	€ 9,00
Costine di maiale laccate, cotte a bassa temperatura con caponatina di verdure	10	€ 17,00

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

Filetto di Ombrina in salsa bercy e arance con scarola saltata alla mediterranea	1,4,7	€ 20,00
Calamari e gamberi padellati con riso croccante ai crostaci, indivia, asparagi, profumati alla saba	2,12,14	€ 21,00
Petto di Anatra con salsa ai frutti di bosco e insalatina marinata allo zenzero	3,7	€ 22,00

Formaggi italiani e francesi con miele e fichi caramellati

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

Dessert

Tortino caldo al cioccolato con mousse di cannella e crema di prugne al caffè e paprika	1,3,7,8	€ 7,00
Barattolo di mascarpone e fragola con ciambellina marmorizzata	1,3,7	€ 7,00
Semifreddo di meringa con ananas e banana e la sua salsa		€ 7,00

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



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