

Il menù senza glutine



Antipasti

Gamberoni al lardo in crema di ceci	2	€ 14,00
Polpo scottato con mousse di melanzane, crema di squacquerone e spaghetti di soia croccanti	6,7,14	€ 13,00
Prosciutto di Parma con insalatina di verdure di stagione		€ 11,00
Frittata ai fiori di zucca e taleggio	3,7 V	€ 10,00
Lingua di manzo scottata con purè di carote e salsa verde al prezzemolo		€ 12,00
Tartare di manzo con insalatina di sedano e frutta	9	€ 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 arrostate, germogli di spinacio e pomodorini arrostiti		€ 24,00
Le verdure al forno	V	€ 9,00

Filetto di Ombrina con scarola scottata, mango, ilive, capperi	4	€ 20,00
Selezione di crudité di pesce (gambero grigio, scampi, ostrica, salmone, tonno, capasanta, seppia)	2,4,11,14	€ 35,00
Costine di maiale laccate, cotte a bassa temperatura con caponatina di verdure	10	€ 17,00
Calamari e gamberi padellati con riso croccante ai crostaci, indivia, zucchine, profumati alla saba	2,12,14	€ 21,00
Petto di Anatra con salsa ai frutti di bosco e insalatina marinata allo zenzero		€ 22,00

Formaggi italiani e francesi con miele e fichi caramellati

Piccolo assaggio (3 Formaggi)	7 V	€ 11,00
Selezione (8 Formaggi)	7 V	€ 21,00

Dessert

Mousse al cioccolato biondo con cialda al Corn flakes profumato al frutto della passione	7,8	€ 7,00
Barattolo di mascarpone e lampone con ciambellina marmorizzata	1,3,7,8	€ 7,00
Semifreddo di zuppa inglese profumato al latte di cocco		€ 7,00
Panna cotta con salsa al cioccolato bianco, pesche e granella di pistacchi	7,8	€ 7,00

Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 3,00

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 € 3,00

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