

Il menù senza glutine



Antipasti

Gamberoni al lardo in crema di ceci	*,2	€ 14,00
Rana pescatrice cotta a bassa temperatura e scottata con vellutata di zucca e crema di squacquerane	*,7,4	€ 13,00
Crudo di gamberi grigi profumati al sommacco, insalatina di finocchio e melograno con maionese al cocco	*,2,3	€ 18,00
Prosciutto di Parma con insalatina di verdure di stagione		€ 11,00
Frittata con cipolla e formaggio brie	3,7 V	€ 10,00

Primi piatti

Strozzapreti di ricotta fonduta e tartufo bianco	1,3,7	€ 24,00
Strozzapreti con pomodoro, basilico e burrata	1,7	€ 11,00
Ravioli alle erbe con burro e salvia	1,3,7	€ 11,00
Tagliatelle al ragù	1,3,9	€ 11,00
Risotto mantecato al fondo di piccione con burrata	7,11	€ 16,00

Secondi piatti

Picanha di Manzo con patate arrostiti, germogli di spinacio e pomodorini arrostiti		€ 21,00
--	--	---------

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

Le verdure al forno	V	€ 9,00
Filetti di pesce, crostacei grigliati e verdure	*,2,4,14	€ 25,00
Costine di maiale laccate, cotte a bassa temperatura con tavolozza di contorni	10	€ 17,00
Faraona disossata con salsa ai porcini e patate schiacciate	*	€ 19,00
Piccione disossato con tortino di parmigiano, zucca e salsa al cioccolato	3,7	€ 24,00

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

Allergeni: *prodotto surgelato 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: *prodotto surgelato 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