

Il menù senza glutine



Antipasti

Gamberoni al lardo in crema di ceci	*2	€ 14,00	Le verdure al forno	V	€ 9,00
Polpo scottato con vellutata di zucca, crema di squacquerone e spaghetti di soia croccanti	*6,7,4	€ 13,00	Filetto di ombrina con riso al vapore in salsa pomodoro fresco e piselli	4	€ 20,00
Crudo di gamberi grigi profumati al sommacco, insalatina di finocchio e melograno con maionese al cocco	*2,3	€ 18,00	Stinco di maialino da latte cotto a bassa temperatura con tavolozza di contorni		€ 20,00
Prosciutto di Parma con insalatina di verdure di stagione		€ 11,00	Faraona disossata steccata alla pancetta con salsa ai porcini e patate schiacciate		€ 19,00
Frittata con cipolla e formaggio brie	3,7 V	€ 10,00	Piccione disossato con tortino di parmigiano, zucca e salsa al cioccolato	3,7	€ 24,00

Primi piatti

Strozzapreti con fonduta e tartufo scorzone	1,3,7	€ 14,00
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

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

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 melograno con ciambellina marmorizzata	*1,3,7,8	€ 7,00

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