

Suggestione d'estate

*Salmone tenero marinato alle barbabietole, crema di avocado
Terrina di anatra al pepe rosa, marmellata di cipolle rossa
Bavarese al pomodoro e basilico, stracciatella*

Cannelloni alla parmigiana di melanzane

*Filetto di maialino cotto a bassa temperatura,
sautè di finferli all'erba cipollina*

Panna cotta alla lavanda, coulis di mango

Bevande e coperto esclusi € 35,00

I piatti del menù essendo un offerta non possono essere variati

*Segnalate eventuali intolleranze o allergie al momento dell'ordine
Per i signori celiaci proponiamo alimenti senza glutine ma non possiamo garantire la non
contaminazione da glutine*

Coperto € 3,00

Non si effettuano conti separati

** I piatti contrassegnati sono prodotti freschi abbattuti di temperatura a -38°
per mantenere integre le proprietà organolettiche*

Gli antipasti

Salmone tenero marinato alle barbabietole, crema di avocado

€ 13,00

Baccalà mantecato all'olio vergine delle colline riminesi

€ 13,00

Bavarese di pomodoro al basilico, stracciatella

€ 12,00

*Battuta al coltello di fassone piemontese,
zenzero e chips di tapinambur*

€ 15,00

Terrina di anatra al pepe rosa, marmellata di cipolle rosse

€ 12,00

Scaloppa di fegato grasso d'anatra, mele e crumble dolce salato

€ 17,00

*Prosciutto Valcrudone di "La cantina del Cianti",
giardiniera di verdure piemontese*

€ 13,00

Mocetta nostrana, spuma di ribiola alle erbe

€ 12,00

I primi piatti

Risotto carnaroli alla toma, timo e polvere d'aglio nero

(cottura 20 min circa)

€ 14,00

Gnocchi di ricotta alle ortiche, crema di gorgonzola

€ 14,00

Cannelloni alla parmigiana di melanzane

€ 14,00

Fettuccine al pino mugo, salsiccia e finferli

€ 15,00

*Strascinate ai due pomodori polpo e calamari**

€ 16,00

I secondi piatti

Merluzzo carbonaro in crosta di capperi e olive riviera

€ 20,00

Entrecotes di scottona alla griglia

€ 23,00

Costoletta "orecchia di elefante" di maiale alla milanese

€ 18,00

*Filetto di maialino cotto a bassa temperatura,
sautè di finferli all'erba cipollina*

€ 18,00

Lombo d'agnello gratinato alla provenzale

€ 18,00

Petto d'anatra glassato alle pesche

€ 18,00

*Cotoletta di melanzana panata, crema di burrata,
pesto e pomodoro marinato*

€ 14,00

Lumache alla parigina

€ 14,00 (la dozzina)

I formaggi

Degustazione di formaggi, selezione delle nostre valli

€ 15,00

I dolci

Tortino morbido al cioccolato Caffarel (cottura 15 min)

€ 7,00

Pesche ripiene all'amaretto

€ 7,00

La nostra coppa del nonno

€ 7,00

Sorbetto mango e rum, arancia e campari, mojito

€ 7,00

Panna cotta alla lavanda, coulis di mango

€ 7,00

Crema bruciata allo zenzero candito

€ 7,00

Pavlova, insalata di frutta e crema al latte

€ 7,00

Calice di Vino Vespolina passita aromatizzata "Stramsi"

€ 7,00