

Suggestione d'autunno

*Baccalà mantecato all'olio vergine delle colline riminesi
Lonzino affumicato, salame al nebbiolo, giardiniera piemontese di verdure
Cipolla di Fontaneto gratinata, fonduta di Pian Paris*

Gnocchi di ricotta e zucca, ragù di fassone e ricotta affumicata

Suprema di faraona rosolata, speck, porcini e toma

Panna cotta al cioccolato bianco e fave di Tonka

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

Baccalà mantecato all'olio vergine delle colline riminesi

€ 13,00

Mosaico di polpo, la sua maionese, patate al limone*

€ 13,00

Flan alle cipolle di Tropea, gelato al Parmigiano

€ 12,00

*Battuta al coltello di fassone piemontese,
insalata di porcini e grana padano*

€ 15,00

Terrina di faraona al pepe rosa, marmellata di cipolle rosse di Tropea

€ 13,00

*Scaloppa di fegato grasso d'anatra, mele,
crumble dolce salato alle nocciole*

€ 17,00

*Lonzino affumicato al legno di faggio, salame al nebbiolo
giardiniera piemontese di verdure*

€ 13,00

Mocetta nostrana, spuma di robiola alle erbe

€ 13,00

I primi piatti

Risotto carnaroli alle barbabietole, crema al gorgonzola

(cottura 20 min circa)

€ 15,00

Ravioli di coniglio, burro salato alle nocciole e timo

€ 15,00

Tagliatelle ai funghi porcini trifolati

€ 15,00

*Fettuccine al limone e pepe , ragù di scorfano e gamberi**

€ 15,00

Gnocchi di ricotta e zucca, ragù di fassone e ricotta affumicata

€ 14,00

I secondi piatti

*Triglia di scoglio scottata, riduzione al pastis
cannellini alla rucola*

€ 20,00

Entrecotes di scottona alla griglia

€ 23,00

*Filetto di maialino cotto a bassa temperatura,
salsa al gorgonzola e pepe rosa*

€ 18,00

Funghi porcini in tre cotture

€ 18,00

Ossobuco di vitello in gremolata, timballo di riso allo zafferano

€ 20,00

Suprema di faraona rosolata, speck, porcini e toma

€ 17,00

Lumache alla parigina

€ 15,00 (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

Tradizionale bonnet all'amaretto

€ 7,00

Semifreddo meringato al ratafià

€ 7,00

Torta Linz, sorbetto all'uva fragola

€ 7,00

Panna cotta al cioccolato bianco e fave di Tonka

€ 7,00

Crema bruciata alla lavanda

€ 7,00

Cantucci alle mandorle e nocciole, calice di Dulcis

€ 7,00

Calice di Vino Vespolina passita aromatizzata "Stramsi"

€ 7,00