Suggestione d'estate
Menu di ferragosto

Code di gamberi rosolate, mosaico di San Marzano, bisque allo zenzero
Terrina di anatra al pepe rosa, marmellata di cipolle rossa
Strudel alle verdure dell'orto, crema di scamorza

Ravioli fatti in casa alle rape rosse, burro, salvia semi di papavero e ricotta
affumicata

Lombo d'agnello gratinato ai grani di senape

La nostra coppa del nonno

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

Code di gamberi rosolate, mosaico di S. Marzano, bisque allo zenzero

€ 13,00

Baccalà mantecato all'olio vergine delle colline riminesi

€ 13,00

Strudel alle verdure dell'orto, crema di scamorza

€ 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 di Tropea

€ 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

*Ravioli fatti in casa alle rape rosse, burro, salvie semi di papavero e
ricotta affumicata*

€ 15,00

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

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

€ 18,00

Lombo d'agnello gratinato ai grani di senape

€ 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