GIARDINO BOTANICO
GAVINELL
MENU ESTIVO

ANTIPASTI

Il Millefoglie di verdure grigliate, mozzarella di bufala, chips di pasta filo,
marmellata di pomodoro in agrodolce e maggiorana
€ 9,00

La Tartare di Fassona Piemontese battuta a coltello,
con sale termale di Salsomaggiore, citronette al lime,
germogli d'orto e marmellata di cipolle
€ 10,50

Il Bauletto di pasta brisèe con piccole verdure di stagione
alle erbe del giardino, crema di peperone rosso alla brace
e julienne di melanzana croccante
€ 9,00

LA SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO
Prosciutto Crudo di Parma, Culatello di Zibello
Coppa, Pancetta, Mariola, Gola piacentini,
fantasia di Pani di nostra produzione e torta fritta
€ 12,5

La nostra giardiniera di verdure in agrodolce
€ 3,50

La Spalla cotta di San Secondo
€ 7,00

Sua maestà il Culatello di Zibello con riccioli di burro
€ 14,00

La Torta fritta al cestino
€ 3,50

PRIMI PIATTI

I Tortelloni verdi con la Spalla cotta di San Secondo e burro alla salvia officinale

€ 11,00

Le Bavette al farro e quinoa trafilate all'oro, con ragù di cortile, coniglio, anatra e pasta di salame profumato al timo

€ 12,50

I Quadrati di sfoglia emiliana con ricotta, pistacchio di Bronte, burro al finocchietto selvatico e mandorle tostate

€ 11,50

Le Caramelle di crèpes con ricotta, burrata, coulis di pomodoro fresco e olio al prezzemolo

€ 11,00

I Gnocchetti di patate e rapa rossa con crema di stracciatella al basilico e dadolata di verdure dell'orto

€ 9,50

SECONDI PIATTI

La Tagliata di controfiletto di manzo irlandese allevato al pascolo (300g) al rosmarino, con rucola e vinaigrette al balsamico

€ 18,00

Il Petto di faraona laccato al miele, rosmarino, timo e prezzemolo con salsa di ginepro e patate al forno

€ 13,50

Il Tournedos di filetto di vitello cotto a bassa temperatura con salsa e lamelle di tartufo nero estivo e giardinetto di verdure spadellate

€ 17,50

Il Filettino di maiale in crosta di pistacchio, su letto di verdure alla griglia e olio extravergine d'oliva alle erbe fini

€ 12,50

Il Tomahawk di manzo (1,2Kg) alla griglia con sale aromatico, insalatina dell'orto, marmellata di pomodoro in agrodolce e cipolle caramellate, patate al rosmarino

€ 6,00/hg

DESSERT

Il semifreddo alla ricotta, meringa e timo limone con crema inglese all'arancia
€ 5,00

La Mousse al cioccolato bianco con salsa alle fragole,
menta e streusel di mandorle
€ 5.00

L'Aspic ai frutti di bosco, fragole e petali di rosa canina
€ 5,00

La Crema Catalana caramellata con scorza di limone
€ 5,00

Il sorbetto al limone e rosmarino
€ 5,00

Coperto e servizio **€ 2,00**