

# *Menu Gavinell*

## **Antipasti**

Il Flan di zucca e rosmarino con vellutata al Parmigiano Reggiano ed elicriso, gocce di aceto balsamico

**euro 8,00**

Il soufflè ai funghi porcini con salsa al gorgonzola e chips di pasta filo croccante

**euro 9,00**

### *La selezione di salumi del territorio*

Prosciutto Crudo di Parma, Coppa ,Pancetta, Mariola ,gola stagionata, Culatello di Zibello, fantasia di Pani di nostra produzione e torta frita

**euro 12,50**

La Spalla cotta di San Secondo

**euro 7,00**

Il Culatello di Zibello con riccioli di burro

**euro 14,00**

La Torta frita al cestino

**euro 3,50**

La nostra giardiniera di verdure in agrodolce

**euro 3,50**

### *La selezione dei formaggi del territorio*

La Burratina leggermente affumicata, il Parmigiano Reggiano ( 30 mesi), la Ricotta vaccina, il Pecorino semistagionato al pistacchio di Bronte tutto accompagnato da miele d'acacia e confetture

**euro 10,00**

## **Primi Piatti**

### *...con pasta fatta in casa*

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

**euro 11,50**

La nostra specialità di pasta trafilata all'oro

Il Nido di bavette al farro e quinoa con ragù d'anatra al timo e ginepro

**euro 13,00**

I Tortellacci di zucca e rosmarino con burro alla salvia e nocciole tostate

**euro 9,50**

Le Caramelle di crepès con ricotta, radicchio Trevigiano, vellutata al taleggio e olio al prezzemolo

**euro 11,00**

Gli Anolini di magro con parmigiano Reggiano 30 mesi al brodo di terza

**euro 10,00**

# *Menu Gavinell*

## **Secondi Piatti**

La Tagliata di controfiletto di manzo Irlandese (300gr) al rosmarino con patata croccante alle erbe e vinegrette al balsamico

**euro 18,00**

Il Petto di faraona laccato al miele, rosmarino, timo e prezzemolo con salsa di Ginepro

Giardinetto di verdure spadellate

**euro 13,50**

Il Tournedos di filetto di vitello scottato alle erbe con salsa ai funghi porcini e indivia belga brasata al forno

**euro 15,50**

Il guancialino di maiale in umido alla contadina con polenta bramata

**euro 10,50**

Lo stinco di maiale glassato alla birra scura e santoreggia con polenta bramata

**euro 9,50**

La Fiorentina di scottona alla griglia con sale aromatico( pezzatura oltre ad 1 kg), marmellata di pomodoro in agrodolce e cipolla caramellata

patate al rosmarino

**euro 6/ hg**

## **Dessert**

La Mousse al vino zibibbo con amaretti croccanti

**euro 6,00**

Il Tortino al cioccolato con cuore fondente, salsa ai frutti di bosco e gelato alla crema

**euro 6,00**

La Bavarese al caramello con streusel di mandorle e crema inglese all'arancia

**euro 6,00**

La Torta sbrisolona con mandorle e nocciole e crema aromatica al limone

**euro 5,00**

Dolce della casa fantasia dello chef

**euro 5,00**

**Coperto euro 2,00**