

ANTIPASTI

Il Flan di zucca e rosmarino con vellutata al Parmigiano Reggiano, elicriso e gocce di aceto balsamico
€ 9,00

Il Carpaccio d'oca affumicato con julienne di finocchio marinato, citronette all'arancia e chips di pasta filo
€ 10,00

LA SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO

Prosciutto Crudo di Parma, Coppa, Pancetta, Mariola, Gola stagionata, Culatello di Zibello con la nostra giardiniera di verdure in agrodolce, fantasia di Pani di nostra produzione e torta frita
€ 14,00

La Spalla cotta di San Secondo
€ 7,00

Il Culatello di Zibello con riccioli di burro
€ 14,00

La Torta frita al cestino
€ 3,50

PRIMI PIATTI

I Tortelloni verdi con la Spalla cotta di San Secondo e burro alla salvia officinale
€ 11,00

Il Nido di bavette al farro e quinoa trifolate all'oro con ragù d'anatra al timo e ginepro
€ 12,50

I Tortellacci di zucca e rosmarino con burro alla salvia e nocciole tostate
€ 11,50

Le Caramelle di crêpes con ricotta, radicchio trevigiano, vellutata al taleggio e olio al prezzemolo
€ 11,00

Il Risotto mantecato alla crema di carciofi con riduzione alla liquerizia
€ 9,00

SECONDI PIATTI

La Tagliata di controfiletto di manzo irlandese (300g) al rosmarino, con patata croccante alle erbe 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 scottato alle erbe con salsa ai funghi porcini e giardinetto di verdure stagionali
€ 15,00

Il Guancialino di maiale in umido al Gutturmo ed erbe aromatiche con polenta bramata
€ 12,50

DESSERT

La Mousse al vino Zibibbo con amaretti croccanti
€ 5,00

Il Tortino al cioccolato con cuore fondente, salsa ai frutti di bosco e gelato alla crema
€ 5,00

La Bavarese al caramello con streusel di mandorle e crema inglese all'arancia
€ 5,00

La Torta sbrisolona con mandorle e nocciole e crema aromatica al limone
€ 5,00

Coperto e servizio € 2,00



Menu Invernale

