

Menu a la carte estate 2019

Antipasti

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

La tartare di Fassona Piemontese battuta a coltello col sale termale di
Salsomaggiore, citronette al lime, germogli d'orto e marmellata di cipolle
Euro 2,00

Il Carpaccio d'oca affumicato con germogli d'orto, scorza d'arancio e olio aromatico
del Giardino
euro 12,00

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 11,00

La Spalla cotta di San Secondo
euro 7,00

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

Per accompagnarli proponiamo

la nostra giardiniera di verdure in agrodolce
euro 3,50

La Torta frita al cestino
euro 3,50

Primi Piatti

I Quadrati di sfoglia emiliana con ricotta, pistacchio di Bronte
burro al Finocchietto Selvatico e mandorle tostate
euro 11,50

I Tortelloni verdi con Spalla cotta di San secondo e burro alla salvia officinale
euro 11,00

La Nostra Esclusiva

Il Nido di bavette alla semola di grano duro **trafilate all'oro** con ragù di cortile,
anatra coniglio e battuta magra di suino
euro 12,00

I Gnocchetti di patate con pomodorini freschi, pancetta croccante, olive taggiasche
e pesto leggero al basilico
euro 9,50

Le Caramelle di crepés con ricotta, burrata,
coulis di pomodoro al basilico e olio al prezzemolo
euro 11,00

Le Pappardelle alla quinoa e farro trafilate al bronzo con ragù d'anatra
euro 12,00

Secondi Piatti

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

euro 18,00

Il Filetto di vitello cotto a bassa temperatura con salsa e lamelle di tartufo nero
Patate al rosmarino

euro 16,00

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

Patate al forno

euro 13,50

Il Tomahawk di manzo alla griglia con olio extra vergine Gavinell e sale alle erbe del giardino, cipolle in agrodolce, marmellata di pomodoro con patate al rosmarino

euro 5.00 all'hg

Il Filettino di maiale in crosta di pane alle erbe aromatiche del giardino Gavinell ed emulsione al prezzemolo e germogli dell'orto.

euro 12.00

Il Giardinetto di verdure di stagione padellate

euro 3,50

Dessert

Il parfait alla cannella con salsa alle prugne, vino rosso e scorza d'arancia
euro 4,50

Il Semifreddo alla ricotta, meringa, fiori di malva con salsa al lampone
euro 4,50

La Mousse al cioccolato bianco con salsa alle fragole e petali di Rosa Canina
euro 4,50

L Aspic ai frutti di bosco
euro 4,50

Il Tortino al cioccolato con cuore fondente,
salsa ai frutti di bosco e gelato alla crema
euro 4,50

Coperto **euro 2,00**