

Il menù

Guidato dal ritmo perpetuo delle stagioni e con un occhio sempre attento alla tradizione, **il nostro menù racconta il territorio con un pizzico di creatività.**

Le materie prime aziendali sono prodotte nel nostro orto e nei nostri allevamenti, garantendo la qualità del prodotto e la sua stagionalità.

Non sempre troverai gli stessi piatti, anzi, **come cambiano i raccolti, così cambiano le proposte...**

Da Aprile 2023 puoi trovarci nelle guide OSTERIE D'ITALIA e AIC
In questo menù puoi trovare infatti tanti piatti senza glutine, trattati con la massima cura e professionalità.

Buon appetito!



Gli Antipasti

Pollo fritto *in tempura* con salsa leggermente affumicata € 9
(allergeni 6,10,12)

Crocchette di Quinoa "QUIN" e ceci con maionese alla curcuma € 8
(allergeni 1,3,6,10,12)

Cipolla al forno ripiena di fegatini di pollo e faraona, salsa teriyaki € 10
(allergeni 12)

La nostra Carne Salada con insalata di finocchi, carote e arance € 10
(allergeni 8,12)

Uovo in camicia, fonduta di taleggio, asparagi e tartufo € 11
(allergeni: 3,7,12)

I Salumi artigianali Prosciutto crudo 30 mesi, salame, lonzino e spalla cotta di nostra produzione con la nostra giardiniera e focaccia al sale € 14
(allergeni 12)

I Primi

Cappellacci di zucca al ragù o burro e salvia € 11
(allergeni 1,3,7,9,12)

Tagliatelle al ragù di manzo tradizionale € 9
(allergeni 1,3,7,9,12)

Pappardelle al ragù di cortile e tartufo nero € 13
(allergeni 1,3,7,12)

Tortelli di patata su crema di aglio dolce e funghi saltati € 12
(allergeni 1,3,7,12)

Cappelletti ferraresi con fonduta di Parmigiano Reggiano o in brodo € 12
(allergeni 1,3,7)

Puoi trovare ampia scelta di pasta fresca in versione **SENZA GLUTINE**, chiedi al nostro personale! Per garantirti la salubrità, sarà servita in un piatto di colore NERO.



I Secondi

Brasato di manzo al vino rosso dei Colli Bolognesi € 18

(allergeni 9,12)

Coscia di faraona glassata, crema di patate al limone, albicocche secche € 18

(allergeni 12)

Flan di asparagi con fonduta di Parmigiano Reggiano e porri fritti € 15

(allergeni 3,7)

Tagliata di Picanha del nostro manzo, cotta a bassa temperatura, al sale profumato € 20

(allergeni – nessuno)

Castrato alla griglia: *coscia/spalla, bacchette e la nostra salsa rossa* € 22

(allergeni – nessuno)

Coniglio, carciofi e salsa bionda all'aglio € 16

(allergeni 12)

I Contorni

Patate al forno alle erbe aromatiche € 4 (allergeni – nessuno)

Radicchio al forno all'aceto balsamico € 4 (allergeni 12)

Cipolle al forno € 4 (allergeni – nessuno)

Erbette saltate € 4 (allergeni – nessuno)

ELENCO ALLERGENI:

1 cereali contenenti glutine • 2 Crostacei e derivati • 3 Uova e derivati • 4 Pesce e derivati • 5 Arachidi e derivati • 6 Soia e derivati • 7 Latte e derivati • 8 Frutta a guscio e derivati • 9 Sedano e derivati • 10 Senape e derivati • 11 Semi di sesamo e derivati • 12 Anidride solforosa • 13 Lupini e derivati • 14 Molluschi e derivati

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile rivolgersi al personale di servizio o consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dai nostri camerieri.



Loverie e Golosità

(..detti anche dolci)

Meringa, mousse di yogurt e composta di fichi bianchi € 7 (allergeni 3,7)

Zabaione al Varnelli con crumble di Sbrisolona € 7 (allergeni 3,6,7,12)

Tenerina al cioccolato con mousse di mascarpone € 5 (allergeni 3,7)

Mascarpone con le amarene/scaglie di cioccolato € 6 (allergeni 3,7)

Tiramisù € 6 (allergeni 3,7)

Zuppa inglese € 7 (allergeni 3,7,12)

Sorbetto artigianale al cucchiaio - Gelateria Mundos € 5
per conoscere i gusti disponibili chiedi al personale in servizio

COPERTO € 2.5 • ACQUA € 2 • CAFFÈ' | ORZO | GINSENG € 2

.....

Bevande spiritose

Amaro dell'Erborista € 6

Amaro Auser Barsanti € 6

Amaro al Chinotto € 6

Amaro del Salento- AMARISSIMO € 6

Amaro Laguna nord € 6

Amaro Mantovani € 6

Ratafià alle Pere € 6

Ratafià al Limone € 6

Sambuca DiAnisè € 6

Grappa alla Camomilla € 6

Vermouth Felicetto € 6

Vermouth alle erbe De Stefenelli € 6

Vermouth acetaia Giusti € 6

Acquavite 25 anni Berta € 7

Grappa bianca Berta € 5

Grappa bianca Poli € 5

Grappa barricata "Sarpa oro Poli" € 6

Montenegro € 4

Jaegermeister € 4

Amaro del Capo € 4

Limoncello € 4

Nocino € 4

Anice Varnelli € 4

Sambuca Molinari € 4

Liquirizia € 4

WHISKY E RHUM

Saint James Rhum Agricolo Martinica € 7

Tenjaku Whisky Japan € 6

High West Bourbon Whisky € 8

High West Campfire Whisky € 9

Jameson € 4

