

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 zucchine marinate e mandorle € 10

(allergeni 8,12)

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

Tagliatelle al ragù di manzo tradizionale € 9

(allergeni 1,3,7,9,12)

Pappardelle al ragù di cortile e tartufo nero € 15

(allergeni 1,3,7,12)

Tortelli ripieni di melanzane, salsa allo yogurt e pesto al basilico € 12

(allergeni 1,3,7)

Tortelli ripieni di ricotta e scorza di limone, pomodorini arrostiti e basilico € 12

(allergeni 1,3,7)

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 zucchine con fonduta di Parmigiano Reggiano e verdure fritte € 15

(allergeni 3,7)

Tagliata di Picanha / Sottofiletto / Bavetta (secondo disponibilità) del Nostro

Manzo € 20

(allergeni – nessuno)

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

(allergeni – nessuno)

Coniglio, salsa bionda all'aglio e filetti di peperone arrostito € 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)

Verdure al forno € 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, gelato allo yogurt e composta di fichi € 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 cucchiaino – Gelateria Mundos € 5

per conoscere i gusti disponibili chiedi al personale in servizio

COPERTO ú 2.5 • ACQUA ú 2 • CAFFÈ | ORZO | GINSENG ú 2

.....

Bevande spiritose

Amaro dell'Erborista € 6

Amaro Settemezzo € 6

Amaro al Chinotto € 6

Amaro del Salento – AMARISSIMO € 6

Amaro Laguna nord € 6

Amaro al Caramello salato € 6

Agrumara € 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

