

FATTORIE DI MONTECHIARO

per cominciare e condividere

alici del mar cantabrico, burro montato, cicorietta e pan brioche	€ 12
culatta di parma servita con pan brioche e spuma di caprino	€ 10
cavolfiore piastrato alla paprika, crema di ceci e dressing dell'orto v	€ 8
melanzana di parmigiana al forno con riduzione di burrata fresca v	€ 8
fave e cicoria v	€ 8

pasta al mattarello e non

tagliolini verdi e ragù della tradizione	€ 15
laccetti al nero di seppia, crema di zucchie e gamberi	€ 15
panciotti ripieni di melanzana, pomodorini confit e burrata v	€ 15
ravioli ripieni di branzino riduzione di spinaci e uovo marinato	€ 15

per continuare

polpo con crema di cannellini, pomodorini confit e olive nere	€ 22
battuta di manzo al coltello La Granda, maionese al basilico e cialda di parmigiano	€ 20
baccalà mantecato con riduzione di piselli e nocciole tostate	€ 18
petto di faraona cotto a bassa temperatura e asparagi spadellati	€ 18
costine di maiale cotte a bassa temperatura con salsa bbq e patate al forno	€ 18

piattini

giardiniera bolognese v	€ 5
patate al forno aromatizzate al sale dello zingaro v	€ 5
cicorietta aglio e peperoncino v	€ 5

le dolcezze

gelato alla crema con saba di Carla	€ 7
torta di riso bolognese	€ 7
tortino di mele caldo servito con crema inglese al caffè	€ 7
semifreddo ai frutti di bosco servito con cioccolato amaro	€ 7

coperto € 3

acqua microfiltrata € 2

caffè Guizzardi € 2

rivolgitici a noi per informazioni su allergie, intolleranze, allergeni e carta dei vini