



Rosso Rosso

Rosso

M E N U

Rosso

M E N U

2 0 2 6

IL RISTORANTE DELLE FATTORIE DI MONTECHIARO PROPONE UNA CUCINA SEMPLICE, CON CONTAMINAZIONE DI SAPORI DI ALTRE REGIONI E UN MENU ALLA CARTA CHE VARIA SPESSO.

I PIATTI SONO REALIZZATI SEGUENDO LE STAGIONI, LE PASTE, IL PANE E I DOLCI SONO TUTTI FATTI E PENSATI DA NOI.

ANCHE LA SELEZIONE DEI VINI NASCE DALLA RICERCA DI PRODUTTORI CHE SCELGONO DI LAVORARE IN MODO ARTIGIANALE NEL RISPETTO DELLA NATURA E DEL TERRITORIO CHE LI CIRCONDA, PER REALIZZARE UN PRODOTTO FINALE SINCERO ED AUTENTICO.

GRAZIE PER ESSERE QUI.

CARLA, CRISTINA, MATTEO

**I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ad alle modalità di preparazione dei piatti.*

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

M E N U

I N V E R N O | P R I M A V E R A

PER COMINCIARE E CONDIVIDERE

POLENTA CROCCANTE, RAGOUT DI CORTILE E LARDO DI PATA NEGRA	€ 10,00
UOVO POCHE', PAN BRIOCHE, BURRO AL TARTUFO NERO, CREMA DI SEDANO RAPA E SPECK D'ANATRA	€ 10,00
ZUPPETTA DI FAGIOLI ROSSI, LATTE DI COCCO, CURCUMA E LIME CON CROSTINI AL ROSMARINO	€ 8,00
MOUSSAKA' DI PORCINI, MELANZANE, PATATE DOLCI E BESCIAPELLA AI FIORI DI TIMO	€ 8,00

PASTA AL TORCHIO E MATTARELLO

PASSATELLI CON VONGOLE LUPINO, FONDENTE AL CASTELMAGNO E ZAFFERANO	€ 12,00
RAVIOLI DI CACACO RIPIENI DI BRANZINO, BURRATA, ZEST DI LIMONE E BISQUE DI CROSTACEI	€ 15,00
GNOCCHETTI, CRUMBLE DI SALSICCIA, PESTO DI PISTACCHI, POMODORINI E TARALLI PICCANTI	€ 12,00
TAGLIATELLE VERDI CON RAGÙ DELLA TRADIZIONE BOLOGNESE	€ 13,00
TORTELLINO CLASSICO, CREMA DI PARMIGIANO 30 MESI E TARTUFO NERO	€ 15,00

PER CONTINUARE

PETTO D'ANATRA CBT, MAIONESE DI RAPA ROSSA E LAMPONI, CHIPS DI TOPINAMBUR E OLIO EVO ALL'ARANCIA	€ 18,00
TAGLIATA DI FILETTO IRLANDA 180GR, RATATOUILLE DI VERDURE CROCCANTI, HUMMUS DI CECI ALLA CURCUMA E CIALDA ALLA PAPRIKA	€ 24,00
BATTUTA AL COLTELLO LA GRANDA, TUORLO CROCCANTE, STRACCIATELLA DI BUFALA E CHIPS DI POLENTA	€ 18,00
SPIGOLA IN OLIO COTTURA, SPINACINO SALTATO AGLIO E PEPERONCINO, SCALOGNO CONFIT CREMA DI ALICI DEL CANTABRICO E CAPPERI	€ 20,00

PIATTINI

PORCINI FRITTI	€ 12,00
SPINACINI SALTATI CON FONDUTA AL CASTELMAGNO	€ 5,00
PATATE AL FORNO AROMATIZZATE AI PROFUMI DELL'ORTO	€ 5,00

LE DOLCEZZE

GELATO ALLO YOGURT ARTIGIANALE, TERRA DI CIOCCOLATO FONDENTE, SPUGNA ALLA MENTA E FRUTTI DI BOSCO	€ 8,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO, GANACHE AL CAFFE', CRUMBLE DI MANDORLE E PERA CAMELLATA CREMOSO ALLA RICOTTA, PISTACCHIO IN SALSA E GRANELLA, ARANCIA CANDITA E CANNOLO SBRICIOLATO	€ 8,00
PANNA COTTA AL CARDAMOMO, COULIS DI LAMPONI E BISCOTTO AL LIMONE	€ 7,00

MENU DEGUSTAZIONE, 4 PORTATE, WINE PAIRING, PER TUTTO IL TAVOLO	€ 60,00
COPERTO € 3,00 ACQUA MICROFILTRATA € 2,00 CAFFE' € 2,00 AMARI € 4,00	

RIVOLGITI A NOI PER INFORMAZIONI SU ALLERGIE, INTOLLERANZE, ALLERGENI, CONSIGLI E SUGGERIMENTI. BUON APPETITO!



Rosso Rosso

Rosso

M E N U

Rosso