

Fattorie di Montechiaro

Ristorante | Autunno Inverno 2026

piattini per cominciare e condividere

Salamino di cinghiale, pecorino stagionato del pastore di Montechiaro e pan brioche [1.3.7] €12

Uovo pochè, pan brioche, burro al tartufo, crema di sedano rapa e speck d'anatra [1.3.7.9] €12

Bao bun con gulasch di cervo, cime di rapa e sweet chilly sauce [1.6.7.9] €12

Zuppetta di zucca, castagne croccanti, stracciatella e chips di pancetta affumicata [7] €10

Cubotto di zucca violina fritto, la sua riduzione, squacquerone DOP e friggione [1.3.7] €10

Porcini fritti [1.3.7] €12

Cime di rapa aglio, olio e peperoncino €5

Patate al forno con cipolla rossa e rosmarino €5

sfoglia e tradizione

Tortellini in brodo classico oppure in brodo di cappone, SCEGLI TU! [1.3.7] €18

Tortellini con burro al tartufo bianco e spuma di parmigiano 30 mesi [1.3.7] €22

Tagliatelle al ragù bolognese [1.3.7.9] €15

Tagliatelle ai funghi porcini [1.3.7.9] €18

SOLO LA DOMENICA, AD ESAURIMENTO LASAGNA CLASSICA DELLA TRADIZIONE [1.3.7.9] €15

menu degustazione

3 PORTATE A SCELTA DALLA CUCINA PIÙ WINE PAIRING, PER TUTTO IL TAVOLO €70 a persona

per continuare

Filetto di manzo di manzo Iberico alla griglia 180gr [1.7] €24 aggiunta di funghi porcini + €6

Spezzatino di cinghiale con polentina stesa mantecata al burro e formaggio [1.7.9] €22

Carpaccio di funghi di stagione con sedano, scaglie di parmigiano 30 mesi, noci e olio al limone [7.8.9] €15

le dolcezze

3 cantucci e passito di Pantelleria [1.3.7.8] €10

Panna cotta sambuca e liquirizia [7] €7

Tenerina con sorbetto ai marroni e coulis di lamponi [1.3.7] €7

Torta di pere e cioccolato, crema inglese calda agli agrumi [1.3.7.8] €7

Coperto €3, acqua microfiltrata €2, caffè €2, amari €4

Per informazioni su allergeni e intolleranze alimentari rivolgersi al personale di sala.

1 cereali. 2 crostacei. 3 uova. 4 pesce. 5 arachidi. 6 soia. 7 latticini. 8 frutta a guscio. 9 sedano. 10 senape. 11 sesamo. 12 solfiti. 13 lupini. 14 molluschi