

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 teryaki € 10
(allergeni 12)

La nostra Carne Salada con insalata di puntarelle 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

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

Reale di manzo arrosto *con salsa alle mele Granny Smith* € 18
(allergeni 9,12)

Petto di faraona ripieno di fegatini, *passatina di ceci e salsa alla birra* € 18
(allergeni 9,12)

Flan di zucca *con fonduta di Parmigiano Reggiano e porri fritti* € 15
(allergeni 3,7)

Tagliata *del nostro manzo al sale profumato* € 20
(allergeni – nessuno)

Castrato alla griglia: *coscia/spalla, bacchette e la nostra salsa rossa* € 22
(allergeni – nessuno)

Polletto *allevato all'aperto cotto in tegame* € 16
(allergeni 12)

I Contorni

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

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

Verdure di stagione *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 cocomero invernale € 7 (allergeni 3,7)

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

Pera Williams al vin brulè, mousse di ricotta e mandorle € 7 (allergeni 7,8,12)

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 3,7,12)

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



Bevande spiritose

Amaro dell'Erborista € 6

Amaro Auser Barsanti € 6

Amaro Settemezzo € 6

Amaro al Chinotto € 6

Amaro del Salento- Meditativo € 6

Amaro Laguna nord € 6

Ratafià alle Pere € 6

Ratafià al Limone € 6

Sambuca DiAnisè € 6

Sambuca Sbagliata € 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

Jameson Black Barrel € 5

