

Menù del giorno

Solo prodotti degli orti locali a km zero, coltivati nel rispetto della natura ed in maniera sostenibile

ANTIPASTI

Flan di Parmigiano Reggiano 24 mesi, crema di peperoni, spinacino, crumble salato 8 euro

Zucca al forno, radicchio rosso, gorgonzola, noci, dressing al balsamico 8 euro

PRIMI

(fatta a mano con farine bio macinate a pietra)

Zuppa di fagioli cannellini, farro, cavolo nero 8 euro (vegan)

Tagliatelle semintegrali al ragù 10 euro

Strozzapreti con farina di canapa, pesto di rosmarino, pomodori gialli confit, zest di limone 10 euro (vegan)

SECONDI

Cotoletta di sedano rapa, patate viola al forno, mayo veg al rosmarino 11 euro (vegan)

Costine di maiale cotte a bassa temperatura, riduzione di Barbera bio, purè di patate 12 euro

CONTORNI

Cipolle al forno con olio al timo 4 euro (vegan)

Purè di patate 4 euro

Patate al forno 4 euro (vegan)

DOLCI

Panna cotta con crema di cachi e granella di nocciole (vegan) 5 euro

Tortino di cioccolato e pere con crema di soya e curcuma (vegan) 5 euro

Mascarpone con caramello salato 5 euro

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

UN GRAZIE A: PODERE SAN GIULIANO E FLOEMA (VERDURE BIO), MOLINI AGOSTINI (FARINE BIO MACINATE A PIETRA), AZ. AGR. GRILLI (ERBE BIO E MIELE), IL GIRASOLE (CARNI LOCALI), AZ AGR. CERUTTI (UOVA E CEREALI BIO), AZ. AGR. CASUMARO (FORMAGGI BIO)



FIOR DI MARGHERITA pomodori pelati, fior di latte, basilico fresco	7,50 euro
FIOR DI BUFALA pomodori pelati, mozzarella di bufala, basilico fresco	9,50 euro
INFERNO pomodori pelati, fior di latte, salame piccante, cipolle rosse, rucola, habanero	10 euro
MERAVIGLIA pomodori pelati, capperi, filetti di acciughe, mozzarella di bufala, olio al prezzemolo	10 euro
AUTUNNO fior di latte, dadolata di zucca alle erbe, crema di radicchio rosso, gorgonzola, rucola fresca, noci	10 euro
CAMPO (VEGANA) crema di patate, porro brasato, radicchio rosso, riduzione di aceto balsamico	10 euro
CIME DI RAPA E SALSICCIA fior di latte, salsiccia artigianale, cime di rapa leggermente piccanti, noci	11 euro
TERRA (VEGANA) crema di sedano rapa, dadolata di zucca alle erbe, cavolo nero, mandorle salate, olio al timo	11 euro
ROVESCIO fior di latte, pomodorini gialli, cipolla rossa, pancetta, crema di ricotta, pepe e rosmarino	12 euro
FUNGHI PROIBITI fior di latte, funghi cardoncelli sott' olio, Prosciutto Crudo di Parma, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, polvere di basilico	12 euro