

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, spinacino, crumble salato 7 euro

Barbabietola marinata e mayonese vegana al timo 7 euro (vegan)

Vitello tonnato, fiori del capperò e nocciole 9 euro

PRIMI

(fatta a mano con farine bio macinate a pietra)

Vellutata di zucca e cavolfiore 9 euro (vegan)

Tagliatelle prosciutto e limone 12 euro

Passatelli al ragù e rosmarino 13 euro

SECONDI

Sedano rapa in tempura, salsa di radicchio e patate viola al timo 12 euro (vegan)

Battuta di manzo bio, finocchi gratinati, pomodorini confit e senape 14 euro

Costine di maiale cotte a bassa temperatura, riduzione di Barbera bio, purè di patate 14 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)