

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 su crema di cavolo nero e nocciole tostate 8 euro

Vellutata di zucca con funghi cardoncelli e aceto balsamico di Modena 8 euro (vegan)

Carpaccio di barbabietola marinata con lenticchie, rucola e panna acida 8 euro (vegan)

PRIMI

(fatta a mano con farine bio macinate a pietra)

Strozzapreti con pesto di broccoli, pomodori secchi e noci 12 euro (vegan)

Tagliatelle al ragù 13 euro

Passatelli asciutti con puntarelle e pecornio di Pienza semistagionato 13 euro

SECONDI

Polpette di verdura con carciofi trifolati e mayonese alla paprika dolce 12 euro

Cipolle ripiene alla zucca gratinata e mostarda mantovana con patate viola al forno 12 euro (vegan)

Costine di maiale (cotte a bassa temperatura) con salsa bbq del Rovescio e finocchi al forno 14 euro

CONTORNI

Finocchi al forno 5 euro (vegan)

Carciofi trifolati 5 euro (vegan)

Patate al forno 5 euro (vegan)

DOLCI

Mascarpone con caramello salato 5 euro

Panna cotta con crema di cachi e granella di nocciole (vegan) 6 euro

Tortino di cioccolato e pere con crema di soya e curcuma (vegan) 6 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)