




Menù “autunno/inverno”

I seguenti piatti non saranno mai proposti contemporaneamente, ma si alterneranno settimanalmente, in virtù delle nostre tradizioni e in funzione della reperibilità delle materie prime.



Antipasti

Selezione di salumi artigianali Serviti con focaccia magra cotta al forno	€ 11
Mortadella “Favola” con focaccia ai pistacchi	€ 9
Crostini con patè di fegatini di pollo e cipolla stufata nella saba	€ 9
Tortino di ricotta e spinaci Servito su crema di parmigiano e aceto balsamico	€ 9
Tortino di cavolfiore servito su crema di acciughe	€ 9
Prosciutto cotto d’anatra con mostarda di mele e scorze d’arancia	€ 10
Flan di patate e tartufo nero	€ 12


Minestre al cucchiaio

Passatelli in brodo di cappone e manzo	€ 11
Tortellini in brodo di cappone e manzo	€ 15
Maltagliati con fagioli borlotti	€ 10
Grattini con fagioli zolfino 	€ 12

Primi piatti

Tortelli di zucca	€ 13
Tortelli di ricotta	€ 13
Tagliatelle al ragù tradizionale	€ 13
Maccheroni al pettine al ragù tradizionale	€ 12
Maccheroni al pettine al ragù d'anatra	€ 13
Gnocchi di patate con prosciutto e alloro	€ 11
Gnocchi di patate con tartufo nero e parmigiano	€ 15
Risotto  con radicchio e parmigiano (Vialone nano del Grumolo delle Abbadesse)	€ 11
Risotto  con funghi porcini (Vialone nano del Grumolo delle Abbadesse)	€ 14
Spaghettoni con sugo al tonno, acciughe e sgombro	€ 13

Secondi piatti


Faraona arrosto con patate al forno	€ 17
Vitello al forno con salsa di peperoni	€ 17
Germano arrosto con patate al forno	€ 19
Stracotto di guancia di manzo con polenta bianca biancoperla 	€ 16
Salsicce in umido con polenta gialla	€ 12
Galletto alla cacciatora con polenta gialla	€ 13
Cotechino artigianale con purè di fagioloni bianchi	€ 13
Bolliti con salse, cren e mostarda	€ 16
Baccalà in umido con polenta gialla (Solo il giovedì sera da ottobre a marzo)	€ 14

Secondi piatti freddi

Battuta a coltello di coscia di "fasona padana" Servita a crudo con sale, pepe, capperi ed olio extravergine	€ 16
Battuta a coltello di coscia di "fasona padana" Servita con uovo di quaglia al tegamino e tartufo nero	€ 22
Selezione di formaggi con miele, marmellata e mostarda	€ 14
Contorni singoli	€ 4

Dolci

Zuppa inglese alla finalese	€ 5,5
Tiramisù al mascarpone	€ 5,5
Semifreddo al mascarpone, ananas e scaglie di cioccolato	€ 5,5
Semifreddo al mascarpone con frutti di bosco	€ 5,5
Semifreddo al torrone	€ 5,5
Crostata di pastafrolla con confettura di amarene	€ 5
Torta tenerina al cioccolato	€ 5
Salame al cioccolato	€ 5
Torta di noci e mandorle servita con zabaione	€ 5
Ciambella con marmellata di prugne	€ 4
Coperto	€ 3

La chiocciola  Simbolo dei presidi Slow Food al fianco delle voci nel menù sta ad indicare l'utilizzo di questi prodotti nella realizzazione del piatto. Per ulteriori informazioni sui presidi:
<https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/>


Slow Food®
Presidi