




Menù “autunno/inverno”

I seguenti piatti **non saranno mai proposti tutti 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	€ 12,00
Crostini con patè di fegatini di pollo e cipolla stufata nella saba	€ 9,00
Tortino di ricotta e spinaci servito su crema di parmigiano e aceto balsamico	€ 10,00
Tortino di cavolfiore servito su crema di acciughe	€ 10,00
Flan di patate e funghi porcini	€ 12,00

Minestre al cucchiaio

Passatelli in brodo di cappone e manzo	€ 12,00
Tortellini in brodo di cappone e manzo	€ 17,00
Maltagliati con fagioli borlotti	€ 10,00
Grattini con fagioli zolfino 	€ 13,00

Primi piatti

Tortelli di zucca	€ 15,00
Tortelli di ricotta	€ 15,00
Tagliatelle al ragù tradizionale	€ 14,50
Maccheroni al pettine al ragù tradizionale	€ 13,50
Maccheroni al pettine al ragù d'anatra	€ 14,00
Gnocchi di patate con prosciutto e alloro	€ 13,00
Gnocchi di patate con tartufo nero e parmigiano	€ 17,00
Risotto con radicchio e parmigiano	€ 12,00
Risotto con funghi porcini	€ 15,00
Spaghettoni con sugo al tonno, acciughe e sgombro	€ 14,00

Secondi piatti


Faraona arrosto su julienne di radicchio servita con patate al forno	€ 19,00
Girello di vitello cotto al forno servito con salsa di peperoni	€ 19,00
Germano arrosto su letto di spinaci servito con patate al forno	€ 22,00
Stracotto di guancia di manzo servito con polenta bianca	€ 17,50
Salsicce in umido con pomodoro e vino bianco servite con polenta gialla	€ 14,00
Galletto alla cacciatora servito con polenta gialla	€ 15,00
Cotechino artigianale servito con purè di fagioloni bianchi	€ 14,00
Bolliti di testina di vitello e lingua di manzo serviti con salse, cren e mostarda	€ 17,00
Baccalà in umido servito con polenta gialla	€ 16,00

Secondi piatti freddi

Battuta a coltello di coscia di "fasona padana" servita a crudo con capperi e cren	€ 17,00
Battuta a coltello di coscia di "fasona padana" servita con uovo di quaglia al tegamino e tartufo nero	€ 23,00
Selezione di formaggi serviti con miele, marmellata e mostarda	€ 15,00
Contorni singoli	€ 4,50

Dolci

Zuppa Inglese alla Finalese	€ 6,00
Tiramisù classico al mascarpone	€ 6,00
Semifreddo al mascarpone, ananas e scaglie di cioccolato	€ 6,00
Semifreddo al mascarpone e frutti di bosco	€ 6,00
Semifreddo al torrone	€ 6,00
Crostata di pastafrolla con confettura di amarene	€ 5,00
Torta tenerina al cioccolato	€ 5,00
Salame al cioccolato	€ 5,00
Torta di noci e mandorle servita con zabaione	€ 5,00
Ciambella con marmellata di prugne	€ 4,00
Coperto	€ 3,00

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