



“Nessuno può essere saggio
a stomaco vuoto!”

Mary Anne Evans alias G. Eliot

Antipasti

Misto della casa: sei assaggi, tre di terra e tre di mare
Vuoi saperne di più? Sceglimi!

Carne salada affumicata rucolina fresca e crema di parmigiano
reggiano

Antipasto Vegetariano: Crema di zucca e briciole di caprino

Antipasto vegano: Roll di pasta fillo verdure croccanti e polpettine
di quinoa

Tagliere x 2: un bel mix tra carne pesce e salumi dei Bencini di
Fornaci (specialità: i loro Salamì)

Primi piatti

Risotto di Gigi: Carnaroli mantecato gorgonzola, granella di
pistacchi e lardo di Patanegra

Gnocchi di patate ai mirtilli: crema di formaggi e noci

Tagliolino nero: ragù di ombrina datterini gialli alla puttanesca

Pizzocherelli burro e salvia: tutti gli ingredienti dei pizzoccheri,
racchiusi in un raviolo

Risotto alla curcuma: crema di baccalà e zenzero

Piatto della Tradizione: sua MAESTA' risotto giallo con ossobuco

Secondi piatti

Tagliata di roast-beef al profumo di timo

Filetto di maialino lardellato in CBT e funghi porcini

Tonno al sesamo nero: crema di patate e salsa del fienile

Pescato del giorno alla Mediterranea: patate porri olive e pomodorino pachino

Contorni

Spadellata di verdure con olive taggiasche

Patate al profumo di timo

Polenta

Polenta e gorgonzola

Dolci fatti in casa


Li fa' e li descrive Mamma Lucia
(tutti fatti in casa)

Acque minerali

Caffè

Amari e grappe internazionali

Servizio coperto (pane fatto in casa)

 Per intolleranze ed allergie rivolgersi al personale di sala

