

Menù – Primavera/estate (“Terra e Mare”)



ANTIPASTI:

Pinzin con affettati misti della casa	7.00
Pinzin con prosciutto crudo di Parma DOP	10.00
Pinzin con Culatello di Zibello dop	17.50
Salama da sugo affettata	9.50
Crostini alla Messisbugo	6.00
Bruschetta al lardo di Colonnata	6.00
Bruschetta con caprino alle erbe e avocado	6.00
Bruschetta con lumache	9.50
Bruschette con alici e burro francese	11.00
Carpaccio di pesce	18.00
Seppie prezzemolate alla brace	11.00
Burratina con alici e pomodorini in concassè	12.00

PRIMI PIATTI:



Cappellacci di zucca Violina ferrarese	9.50
Tagliatelle al ragù di selvaggina	12.00
Tagliatelle al tartufo nero	22.00
Bigoli al torchio al sugo d'anatra	12.00
Cappelletti in brodo	12.00
Zuppa di cereali e legumi con crostini	10.00
Risottino "alla pilota" (min.2 porzioni)	12.50
Tagliatelle al sugo di lumache	12.00
Spaghetti con cozze e vongole	18.00
Risotto con erbe e speck	13.50
Bigoli "in salsa" (con alici)	16.00
Risottino di mare (min.2 porzioni)	22.00
Risotto di rane (min.2 porzioni)	18.00
Risotto di lumache (min.2 porzioni)	18.00

SECONDI PIATTI:

Tagliata di Angus irlandese al Josper	17.50
Faraona "latte e miele"(presidio slow food) <u>al forno o alla brace</u> con contorno di patate saltate	17.50
Salama da sugo IGP con purè di patate, mostarda e crema frita della casa	14.00
Maialino cotto a bassa temperatura con contorno di patate saltate	16.50
Filetto all'aceto balsamico	23.50
Filetto con funghi porcini e crema di tartufo nero	23.50
Filetto al Josper(brace) su insalatina	22.00
Tartare di filetto	23.50
Fritto misto di pesce con verdure in pastella	20.00
Merluzzo alla brace su misticanza con tortino di patate	22.00
Ricciola di mare alla brace su misticanza con tortino di patate	22.00
Pesce spada alla brace su misticanza con tortino di patate	22.00
Ombrina alla brace su misticanza con tortino di patate	22.00
Tartare di pesce spada	24.00
Rane fritte su insalatina mista	19.00
Lumache in umido "alla valligiana" con polenta	18.00

COPERTO 3,00

English Menù

 &  E' POSSIBILE RICHIEDERE AL PERSONALE DI SALA INDICAZIONI RIGUARDANTI PIATTI: VEGETARIANI o VEGANI o SENZA GLUTINE.

BRACIERI DI CARNE "AL JOSPER":

COSTATA di Angus

(con contorno di verdure alla brace e patate saltate)

38.00 al Kg

FIorentina di Angus

(con contorno di verdure alla brace e patate saltate)

42.00 al Kg

GRIGLIATA NOSTRANA per 2 persone

(lombatina di maiale, salame, pancetta, controfiletto di manzo con contorno di verdure alla brace, patate saltate e polenta)

36.00

GRIGLIATA MISTA per 2 persone

(castrato, spiedino di controfiletto di manzo, agnello, lombatina dimaiale con contorno di verdure alla brace, patate saltate e polenta)

42.00

GRIGLIATA DI SELVAGGINA per 2 persone

(cinghiale e cervo con contorno di verdure alla brace, patate saltate e polenta)

48.00

Cos'è Josper ?

Josper è un forno a brace che fonde elegantemente in una sola macchina gli aspetti caratteristici del forno e della griglia. Funziona al 100% con carbone vegetale. Le sue alte temperature di lavoro consentono di arrostitire e abbrustolire gli alimenti sulla brace evitando di lessarli. Dona agli alimenti il sapore inconfondibile trasmesso dal carattere nobile della legna e assicura una consistenza e una sugosità uniche.

Il tutto cucinato per voi dalle sapienti mani della cuoca
la sig.ra Laura

CONTORNI:

Cipolline borrettane in agro-dolce	4.00
Verdure cotte di campo	6.50
Verdure alla brace	4.00
Fritto di verdure in pastella	6.50
Patate saltate con rosmarino e aglio (tipo chips)	4.00
Fagioli saltati con rucola, pancetta e aceto balsamico	4.00
Purè di patate	4.00
Insalata mista di stagione	4.00

FORMAGGI:

Castelmagno d'alpeggio DOP	10.00
Parmigiano Reggiano DOP	10.00
Pecorino di Pienza o Fossa DOP affinato in grotta	10.00
Pecorino Romano dop	10.00
Pecorino affinato peperoncino	9.00
Pecorino romagnolo-San Patrignano	10.00
Caciotta al tarufo nero	9.00
Fogmaggio Ubriaco	9.00
L'Etivaz dop	10.00
Comté	10.00
Taleggio DOP	8.00
Bettelmat	9.00
Provola del Monaco	9.00
Canestrato Lucano IGP	10.00
Formaggi di malga alla brace	
(con contorno di verdure cotte di stagione e polenta)	12.00
Tris di formaggi a scelta	13.00

I formaggi sono serviti con miele, frutta fresca e mostarda della casa

DOLCI DELLA CASA e GELATI ARTIGIANALI DA € 6.00

Carta dei vini, Carta delle birre, Carta delle grappe