



## *Menù Notturmi Stellati*

### *Ai profumi di autunno*

#### **Per incominciare**



*Culaccia piacentina affinata al gutturnio superiore  
Con erbe officinali, accompagnata da giardiniera € 16,00*

*Allergeni 1,2,12*



*Piccola battuta di manzo con olio e.v.o di Gropparello, con  
spinacini e spuma di parmigiano € 18,00*

*Allergeni 9*



*Hamburger di chianina con patatine fritte € 16,00*

*Allergeni 7,8,9*



*Passatina di Ceci "bio" con gamberi marinati all'arancia e  
maggiorana € 15,00*

*Allergeni 6*



*Tortino di carote, crema di piselli novelli alla menta € 11,00*

*Allergeni 8,9*

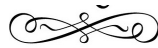


## *Primi piatti*

*Lasagnetta di verdure dell'orto con besciamella al parmigiano*

*reggiano € 14,00*

*Allergeni 7,8,9*



*Tagliatelle di pasta fresca con porcini e aglio nero €16,00*

*Allergeni 1,2,7,8, 9*



*Risotto lunatico € 13,00*

*Allergeni 1,9*



## *Secondi piatti*

*Guancialino di maiale con purè di patate e porro fritto € 16,00*

*Allergeni 3,9,10,12*



*Baccalà cotto in latte e alloro con polenta croccante e cipolla di*

*Breme € 16,00*

*Allergeni 9*

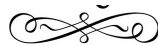
*su richiesta la cottura può essere fatta senza latte*



*Filetto scottato al gutturnio con crema di patate*

*€ 18,00*

*Allergeni 7,9*



*Carrello di formaggi freschi e stagionati con le nostre  
marmellate, miele, piccoli frutti e frutta secca € 20,00*

*Allergeni 9*



## *Dessert*

**Torta Cioccolatina** alle noci tiepida con cialda di cioccolato bianco e lacrima di Sasso della Luna - passito rosso di croatina e syrah € 8,50

*Allergeni 8,9,11*

**Mont Rouge** al passito di Malvasia Sensazioni d'Inverno con fragole, panna montata e scaglie di mandorle € 7,50

*Allergeni 7,8,9,11*

**Tortino al limone** con crema inglese € 6,50

*Allergeni 7,8,9*

**Biscotti di marzapane** con biancomangiare € 5,00  
Ricetta storica

*Allergeni 1,3,7,8,9,11*

**Coppa gelato dello Chef** € 6,00

*chiedere al Metre di Sala in base alle allergie*



Acqua 1 lt	€ 2,50
Acqua 0,75 lt	€ 2,00
Coperto e servizio	€ 2,50

*Prodotti che possono causare allergie, presenti nei ns menù.  
**Avvisare sempre il Metre di Sala in caso di allergie.***

- 1- Pepe
- 2- Aglio
- 3- cannella
- 4- noce moscata
- 5- crostacei
- 6- molluschi a guscio
- 7- glutine
- 8- uova
- 9- latte e derivati
- 10- chiodi di garofano
- 11- frutta secca
- 12- sedano
- 13- polipo

*\*\* prodotti abbattuti a – 18° per perfetta conservazione*

*\*prodotti che potrebbero essere congelati all'acquisto*