



Il Menù delle Nebbie
Novembre e Dicembre al Caminetto

Incipit



Tortino di cavolfiore con crema di broccolo romanesco e verza croccante

€ 12,00

Allergeni 8,9



*Piccola battuta di manzo irlandese **con olio e.v.o di Gropparello con spinacini, grana in scaglie e riduzione di senape in grani*

€ 18,00

Allergeni 1,9



Culaccia affinata al gutturnio ed erbe aromatiche con giardiniera

€ 16,00

Allergeni 3,10



*Passatina di ceci "bio" con gamberi** marinati all' arancia e maggiorana*

€ 13,00

Allergeni 6

Per i più piccoli

*Hamburger di chianina** con insalatina, pomodoro e cipolla rossa,
accompagnata da patate fritte*

€ 16,00

Allergeni 7,8,9



Primi piatti

*Gnocchi di patate ** con cime di rapa, peperoncino e bottarga di muggine*

€ 15,00

Allergeni 1,2,7,8,9



*Ravioli del plin ** con brodo di gallina e cicciole sbriciolate*

€ 14,00

Allergeni 1,7,8,9



Risotto lunatico (min. per 2 ps)

€ 13,00

Allergeni 1,9

*Vellutata di zucca bertina**, mousse di gorgonzola e castagne*

€ 12,00

Allergeni 9,11



Secondi piatti

*Mariola piacentina, purè di patate e fonduta di taleggio
d'alta montagna*

€ 16,00

Allergeni 1,2,4,8,9,10



*Baccalà** cotto in latte e alloro con polenta croccante e cipolla di
Breme all'aceto balsamico ABTM*

su richiesta la cottura può essere fatta senza latte

€ 18,00

Allergeni 9



*Filetto di manzo irlandese** con salsa al gutturnio doc con
crema di patate montata all'olio*

€ 18,00

Allergeni 7,9



*Carrello di formaggi freschi e stagionati
con le nostre marmellate, miele di castagno, scaglie di cioccolato
fondente, castagne cotte nel miele, zenzero glassato e frutta secca*

€ 21,00

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 Blanc con marroni, panna montata, cacao e rhum

€ 7,50

Allergeni 3,7,8,9,11

Tortino di mele e cannella con zabaione al marsala

€ 6,50

Allergeni 9,11

Biscotti di marzapane con biancomangiare

€ 5,00

Ricetta storica

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



<i>Acqua 1 lt</i>	€ 2,50
<i>Acqua 0,75 lt</i>	€ 2,00
<i>Coperto e servizio</i>	€ 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*