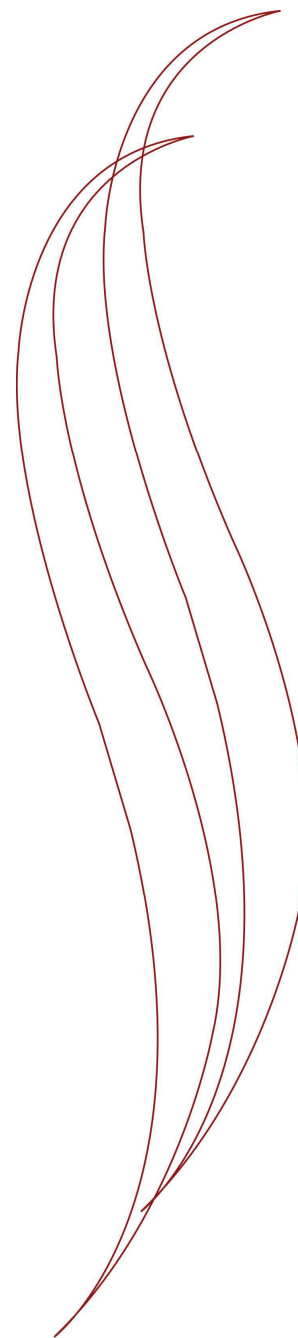


Benvenuti al

prêt *à* porter
di Paolo Teverini



La Carta

Antipasti

Tataki di tonno, salsa alle prugne, aceto balsamico e insalata allo zenzero	€ 12
Il Prosciutto Italiano: Parma Gran Riserva dei fratelli Spigaroli e cinta senese del Casentino accompagnato da pane e pomodoro,	€ 11
Tartare di gamberi rossi di Sicilia, salsa al bergamotto, sale nero di Cipro	€ 11
Tartare di chianina con uova di quaglia e pecorino	€ 10
Antipasto imperiale Pret à Porter	€ 10
Carbonara di calamari	€ 10

Primi Piatti

Passatelli alla romagnola	€ 10
Paccheri ai gamberi e zucchine	€ 14
Ravioli di mozzarella di bufala su tagliatelle di verdure	€ 12
Tortelli di patate al tartufo nero	€ 15
Ravioli di vitellone di Chianina brasata, con salsa al vino rosso	€ 12

I Secondi

La nostra grigliata mista di pesce € 19

Intercostata di manza chianina grigliata al formaggio di fossa
con verdure marinate all'aceto balsamico € 18

La polpetta come la faceva mia mamma, con aria di Parmigiano Reggiano
e le sue croste fritte € 13

Sandwich con hamburger di chianina, ketchup fatto in casa e
patatine fritte € 13

Piccione arrostito su melanzane alla griglia, semolino fritto,
mele in padella e animelle di vitello al pistacchio
(Piatto del Buon Ricordo) € 22

La Bistecca alla Fiorentina (ca 750g), cucinata su carboni di faggio
accompagnata da fagioli Risina €30

Il carrello dei dolci € 7

Menù Vegetariano

il menù della salute



Gratificare il gusto preservando la salute è segno di professionalità

di chi si assume la responsabilità di cucinare per gli altri.

Il cuoco ormai non può più limitarsi all'estetica ed al gusto dei piatti;

La tendenza alla perfezione ne richiede attenzione anche all'aspetto

salutistico.

Per questo ho pensato per Voi a questo menù.

Paolo Teverini

Menù:

Indivia caramellata con salsa alla curcuma e melograno

Risotto Gallo Carnaroli del Pavese Riserva alle verdure di stagione,
mantecato all'olio "Viola" extra vergine d'oliva.

La mela in cinque colori, cinque gusti ed il suo sorbetto

€28

Menù Degustazione

Prêt-à-Porter

Il menù in cui i sapori del territorio, la semplicità degli ingredienti e la qualità della materia prima si sposano in una selezione di piatti unici con i quali voglio farvi felici

Paolo Teverini

Menù:

Uovo cotto alle acque termali e tartufi neri

Ravioli di vitellone di Chianina brasata,
con salsa al vino rosso

Filetto di maiale brado arrostito allo speck con pesto di pistacchi e
ratatouille di verdure

Carrello dei Desserts

Comprensivo di acqua, caffè e un calice di vino consigliato dal Sommelier

€ 35



Menù Light Lunch

Prêt-à-Porter

Scopri cosa abbiamo in serbo per voi

Il menù del giorno comprende
tre portate scelte dallo Chef,
acqua e caffè

è disponibile solo a pranzo
dal lunedì al sabato

€ 18

