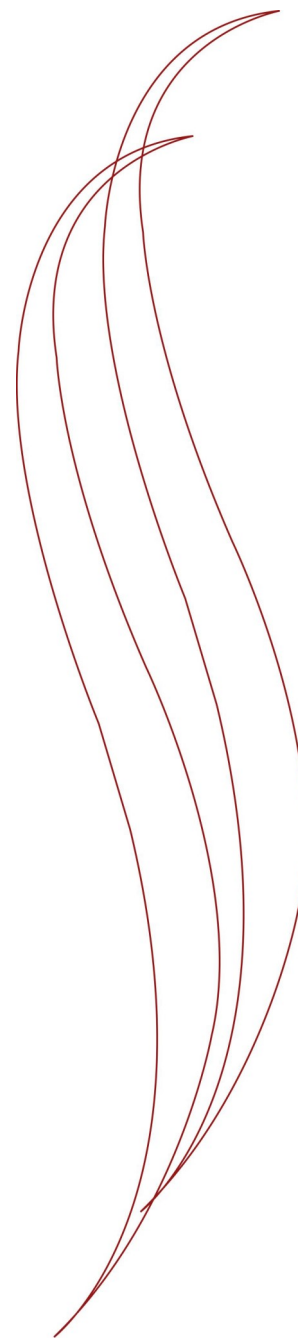


Benvenuti al

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

- * Cappelletti alla moda di Artusi € 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
- * Tagliatelle fatte in casa ai funghi selvatici di bosco € 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 funghi selvatici di bosco
- * Ravioli di vitellone di Chianina brasata,
con salsa al vino rosso
- * Lombata di coniglio in porchetta, purea di patate e prugne farcite
- * 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





Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

* In tutte le nostre portate, in mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati/somministrati prodotti congelati e/o surgelati

