

Estate

Lo Chef Paolo Teverini, i Sous Chef Annunziato Iaria e Ardit Osmani e la loro brigata di cucina, come pure la brigata di sala orchestrata dal Maitre Paolo Parri sono felici di accogliervi e farvi conoscere la nostra cucina oscillante fra tradizione e creatività



APERITIVI

Sherry Canasta "Superior Cream"

William & Humbert – Jerez

€ 9

Il vermuth italiano

€ 8

Analcolico

Ananas, Mela, Bitter e Lampone

€ 8

Champagnes

Champagne del Giorno

€ 15

Derivati Champagnes

Champagne Crème de Cassis

Bourgogne

€ 15

Champagne Crème de Framboise Bourgogne

€ 15

Champagne Creme de Peches de Vigne

Bourgogne

€ 15

LE ACQUE

Galvanina frizzante oligominerale cl. 75

€ 4

Galvanina piatta oligominerale cl. 75

€ 4

Surgiva frizzante minimamente mineralizzata cl. 75

€ 5

Surgiva piatta minimamente mineralizzata cl. 75

€ 5

Panna piatta oligominerale cl. 92

€ 5

Ferrarelle

effervescente naturale medio minerale cl. 92

€ 5

S. Pellegrino frizzante medio minerale cl. 75

€ 5

Perrier frizzante rinforzata con gas dalla sorgente oligominerale cl. 75

€ 5

Ogni aperitivo sarà accompagnato dagli snacks dello Chef

LA CARTA

Antipasti

Uovo, crema di formaggio di capra e asparagi selvatici
€ 23

Tartare di Agnello aromatizzata al ginepro, more di bosco all'aceto di lamponi
€ 23

Un'insalata del mare Adriatico servita su seppia, come una sfoglia
€ 23

La rapa alla griglia, crema di zucchine e salsa di cavolo viola marinato
€ 20

Terrina di foie-gras d'anatra, gazpacho di more, gelatina di aceto di lamponi e salsa alle bacche di rosa canina (i frutti dei nostri boschi)
€ 28

Primi Piatti

Crema di pomodoro datterino come un gazpacho, ricotta del nostro pastore e buccia di lime
€ 22

Gnocchi di seppia farciti di vongole, posati sulla loro salsa e chips di pane fatte in casa
€ 24

Ravioli di agnello su crema di latte di pecora
€ 24

Gli spaghetti Fabbri cacio e pepe su guazzetto di scorfano dell'Adriatico
€ 24

Il risotto Carnaroli del Pavese Gran Riserva al pecorino con crema di aglio nero
€ 26

Tagliolini di pasta fatta sul momento di soli rossi d'uovo, gamberi di fiume, pomodori confit e basilico
€ 26

Mare

Gli scampi arrostiti con cous-cous di cavolfiore e pesto di alghe
€ 33

Filetto di Lucioperca, aglio nero, cipolla di tropea e carotine aromatizzate alla vaniglia
€ 27

Astaco Blu, salsa ai prugnoli selvatici accompagnata da purea di sedano rapa
€ 33

Terra

Agnello dell'Appennino Tosco Romagnolo, arrostito con crumble di parmigiano e ginepro, indivia in padella e chips di cous-cous
€ 28

L'anatra allo spiedo

in due servizi:

il petto arrostito con salsa dolce all'aglio e petali di cipolla di Tropea, raviolo farcito delle sue cosce in brodo di anatra
€ 32

Il filetto di daino, salsa savòr, rabarbaro e pomodorini marinati
€ 28

Il piccione

In due servizi:

Il petto arrostito, accompagnato da funghi di bosco e salse all'avocado ed al latte di cocco, La coscia brasata in torta di pasta brisé
€ 28

I formaggi dell'Alto Savio

Selezione di formaggi a Km0:

una proposta delle migliori realizzazioni del nostro territorio accompagnate dalle composte fatte in casa da Noi
€ 16

MENÙ DEGUSTAZIONE

€ 88

Quattro portate a vostra scelta € 64

Vini abbinati € 34

Il piacere della tavola, per noi, è concepito come una delle gioie dell'uomo.

Con questo menù vogliamo tentare di farvi felici con un susseguirsi di piatti che nascono proprio dalla voglia di trarre dal mangiare felicità e curiosità.

Tartare di Agnello aromatizzata al ginepro, more di bosco all'aceto di lamponi
Trento Doc Brut—Endrizzi 2014

Terrina di foie-gras d'anatra, gazpacho di more, gelatina di aceto di lamponi e salsa alle bacche di rosa canina (i frutti dei nostri boschi)
Riesling 2006 Brand-Vendemmia tardiva Zind Humbrecht

Crema di pomodoro datterino come un gazpacho, ricotta del nostro pastore e buccia di lime
Ottirocep Pecorin Dop 2015 - Pantaleone

Gnocchi di seppia farciti di vongole e serviti con chips di pane fatte in casa

Gli scampi arrostiti con cous-cous di cavolfiore e pesto di alghe

Il filetto di daino, salsa savòr, rabarbaro e pomodorini marinati
Guado dei Gemoli IGT – Toscana – Bolgheri-Chiappini

Un po' dolce, un po' salato!

Piccola pasticceria

La Nostra frutta secca

MENÙ LO SCRIGNO

€ 55

Un menù degustazione, a ridotto numero di portate, che ho scelto per voi. Espressione della mia storia, dei sapori che mi hanno colpito. Su tutto però rimane la ricerca gastronomica in equilibrio tra tradizione ed innovazione.

Uovo, crema di formaggio di capra e asparagi selvatici

Filetto di Lucioperca, aglio nero, cipolla di tropea e carotine aromatizzate alla vaniglia

Dolce ricordo da Cuba

Un viaggio tra le immagini ed i sapori dell'isola trasposti in dessert.

Raccontata attraverso il suo tabacco, i suoi frutti locali e dolci della sua tradizione

MENÙ DELL'ORTO

€ 39

Un menù vegetariano ispirato alla filosofia della Cucina Naturale. Ricerca gastronomica che ho espresso in un libro "La Cucina Naturale in Emilia Romagna".

Spaghetti di carota, curcuma, semi di Chia, salsa al pomodoro Piccadilly e habanero

Una corona: funghi dei nostri boschi su pasta brisé alla nepetella e accompagnati dal loro brodo

La fantasia di Ananas

Fresco, Essiccato, Gelato

Ananas scomposto e ricomposto, trasformato in diverse consistenze

LE MEZZEPORZIONI

Una selezione delle nostre creazioni in porzioni più piccole per darvi modo di assaggiare un maggior numero di piatti.

Un'insalata del mare Adriatico servita su seppia, come una sfoglia
€ 13

Crema di pomodoro datterino come un gazpacho, ricotta del nostro pastore e buccia di lime
€ 13

Tagliolini di pasta fatta sul momento di soli rossi d'uovo, gamberi di fiume, pomodori confit e basilico
€ 16

Gli scampi arrostiti con cous cous di cavolfiore e pesto di alghe
€ 18

Astaco Blu, salsa ai prugnoli selvatici accompagnata da purea di sedano rapa
€ 17

Il filetto di daino, salsa savòr, rabarbaro e pomodorini marinati
€ 16

LE GOLOSITÀ

Il mango: tortino, sorbetto e cialda alle spezie con spuma di yogurt
€ 14
Baccadoro – Vendemmia tardiva – Sicilia IGT – Fondo Antico
€ 8

Il caffè in bianca meringa
€ 14
Muffato della Sala 2006 - Castello della Sala
€ 11

L'ananas Brasiliano cotto al rum, con il suo sorbetto e riccioli di copertura al caramello
€ 14
Muffato della Sala 2006 - Castello della Sala
€ 11

La barretta di cioccolato e lamponi con gelato ai lamponi e zenzero
€ 14
Porto 1950 – Antonio José da Silva
€ 15

Il babà al Rhum J.M Martinique (edizione limitata) crema e sorbetto alla banana, accompagnato da frutta esotica
€ 14
Baccadoro – Vendemmia Tardiva – Sicilia IGT – Fondo Antico
€ 8

