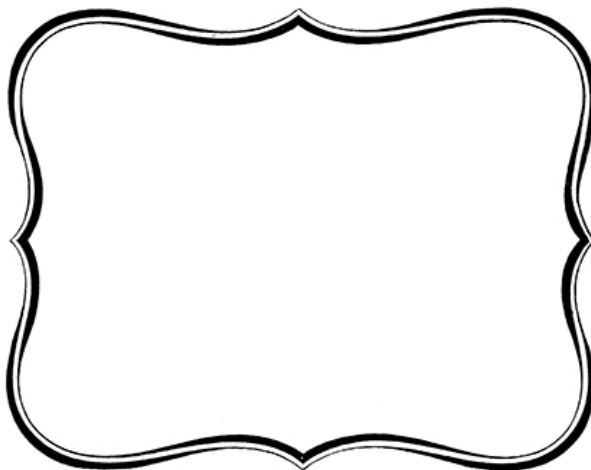


L'Inverno

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 meringato al tartufo nero di Norcia
€ 28

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 zucca, cotta alla senape con i suoi "ravioli",
salsa alle castagne e rafano
€ 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 cavolfiore, tartufi neri di Norcia e
cialda croccante di verza
€ 22

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

Ravioli di cavolo nero con crema dolce al
formaggio di fossa
€ 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

Arancini di ricotta di capra farciti di foie-gras ai
tartufi neri e salsa di foie-gras
€ 27

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 filetto di maiale brado gratinato:
con salsa all'anice stellato, e rape gialle
€ 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

Brut Durella—Fongaro

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)

Gewustraminer Clos Windsbuhl 1997-Zind Humbrecht

Crema di cavolfiore, tartufi neri di Norcia e cialda croccante di verza

Capotesta Lugana D.O.C. 2016 - Maddalena

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

Chaos 2000 – Rosso Marche – Le Terrazze

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 meringato al tartufo nero di Norcia

Filetto di Lucio-perca, 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".

Spaghettoni Fabbri "di grano Cappelli"

alla crema di cavolfiore e tartufo nero Estivo

La patata di montagna: arrostita al forno come un orto e servita con salsa alle noci e rafano

La fantasia di Ananas

Fresco, Essiccato, Gelato

Ananas scomposto e ricomposto, trasformato in diverse consistenze

L'Inverno

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 cavolfiore, tartufi neri di Norcia e cialda croccante di verza
€ 13

Arancini di ricotta di capra farciti di foie-gras ai tartufi neri e salsa di foie-gras
€ 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
Kaloro DOC 2006 – Moscato di Trani - Tormaresca
€ 8

Il caffè in bianca meringa
€ 14
Muffato della Sala 2005- Castello della Sala
€ 11

L'ananas Brasiliano cotto al rum, con il suo sorbetto e riccioli di copertura al caramello
€ 14
Muffato della Sala 2002 - Castello della Sala
€ 11

La barretta di cioccolato e lamponi con gelato ai lamponi e zenzero
€ 14
Porto LBV 1973 - Quinta do noval – Oporto
€ 15

Il babà al Rhum J.M Martinique (edizione limitata) crema e sorbetto alla banana, accompagnato da frutta esotica
€ 14
Kaloro DOC 2006 – Moscato di Trani - Tormaresca
€ 8