

Autunno

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 vermouth 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

Autunno

LA CARTA

Antipasti

- ***Uovo** al tartufo bianco dell'Alto Savio.
Bruschetta al rigatino Casentino
€ 35
- ***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
- ***Torta di zucca** con i suoi semi tostati
accompagnati da una salsa di zucca e senape
€ 20
- ***Terrina di foie-gras**, ai tartufi bianchi dell'Alto
Savio, salsa al Porto e purea di sorbe
€ 35

Primi Piatti

- ***Crema di Cavolfiore** ai tartufi neri, cialda
croccante di verza
€ 24
- ***Pasta Fresca:** Parmigiano Reggiano, uovo di
quaglia e tartufo bianco dell'Alto Savio
€ 35
- ***Ravioli di agnello** su crema di latte di pecora
€ 24
- ***Gnocchi di seppia** farciti di vongole, posati
sulla loro salsa e chips di pane fatte in casa
€ 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 Rana Pescatrice arrostita**, su patata
all'Olio Extravergine d'Oлива accompagnata da
una salsa all'Ostrica
€ 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,
Tortino Royal: 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**, ai tartufi bianchi dell'Alto Savio, salsa al Porto e purea di sorbe

Riesling 2006 Brand-Vendemmia tardiva
Zind Humbrecht

***Crema di Cavolfiore** ai tartufi neri, cialda croccante di verza

Onirocep Pecorino Dop 2015 - Pantaleone

***Ravioli di agnello** su crema di latte di pecora

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

***Tortino Royal di Piccione:** la coscia brasata in torta di pasta brisé

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.

***Royal di fegatini di pollo**, crema al Parmigiano Reggiano e tartufi neri dell'Alto Savio

*** Filetto di Rana Pescatrice arrostita**, su patata all'Olio Extravergine d'Oliva accompagnata da una salsa all'Ostrica

***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

Autunno

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** ai tartufi neri, cialda croccante di verza
€ 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



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

*Garantiamo la miglior materia prima e la sua freschezza. Come richiesto dalla normativa riportiamo che in mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati/somministrati prodotti congelati e/o surgelati