

R I S T O R A N T E P A O L O T E V E R I N I

LA CARTA

Antipasti

Tortino di pomodoro Cuor di Bue, crumble di
Parmigiano Reggiano ed erbe aromatiche
€19

Terrina di foie-gras alla liquirizia,
rabarbaro e pan brioche
€28

Tartare di Bianca Romagnola alla senape
e germogli di crescioni dolci
€22

Primi

Risotto Carnaroli Riserva del Pavese
agli stridoli e ravaggiolo
€26

Gnocchi di melanzane, salsa di pomodorini
datterini gialli e rossi, basilico
€24

Fagottini di pasta fresca con faraona,
crema di ricotta di pecora e funghi di bosco
€24

Secondi

Filetto di daino arrostito, salsa savòr e
caponata siciliana
€30

Polpo grigliato, salsa allo scorfano, insalata di
pomodoro e finocchietto marino selvatico
€28

Lombata di coniglio in porchetta,
verdure di primavera
e prugne farcite del suo fegato
€25

Dessert

Fior di fragola, crema vegetale
e fragoline di Romagna
€14

Pavlova ai lamponi con il suo sorbetto
€14

Dolce Torino: Ricetta n.649 dell'Artusi
con crema inglese, frutti di bosco
e il nostro gelato Fior di Latte
€12

Menù Degustazione

118€

In punta di dita

Tortino di pomodoro Cuor di Bue, crumble di Parmigiano Reggiano ed erbe aromatiche

Polpo grigliato, salsa allo scorfano, insalata di pomodoro e finocchietto marino selvatico

Terrina di foie-gras alla liquirizia, gelatina di rabarbaro e pan brioche

Risotto Carnaroli Riserva del Pavese agli stridoli e ravaggiolo

Filetto di daino arrostito, salsa savòr e caponata siciliana

I formaggi di Romagna e gelatine in abbinamento

Fior di fragola, crema vegetale e fragoline di Romagna

Piccole dolcezze

Menù a modo tuo

72€

Dai spazio alla tua creatività.
Componi il tuo percorso di 4 portate selezionando dal menù i piatti che più ti incuriosiscono

Menù della tradizione e del "Buon Ricordo"

69€

Menù in cui i sapori del territorio, la semplicità degli ingredienti e la qualità della materia prima si sposano in una selezione di piatti.

Con questo menù in omaggio il piatto da collezione Buon Ricordo

In punta di dita

Tartare di Bianca Romagnola alla senape e germogli di crescioni dolci

Fagottini di pasta fresca con faraona, crema di ricotta di pecora e funghi di bosco

Lombata di coniglio in porchetta, verdure di primavera e prugne farcite

Dolce Torino:
con crema inglese, frutti di bosco e il nostro gelato Fior di latte
Ricetta n.649 dell'Artusi

Menù: L'Orto

55€

In punta di dita

Tortino di pomodoro Cuor di Bue, crumble di Parmigiano Reggiano ed erbe aromatiche

Gnocchi di melanzane, salsa di pomodorini datterini gialli e rossi, basilico

Pavlova ai lamponi con il suo sorbetto

Piccole dolcezze

ogni menù si intende per la totalità del tavolo

Abbinamenti a bicchiere

3 calici selezionati dal sommelier: 30€

4 calici selezionati dal sommelier: 40€

5 calici selezionati dal sommelier: 50€

Il pane fatto da noi:

Grissino alla curcuma, cialda al pomodorino e cialda corallo allo zenzero

Pane alla mortadella Favola: cotto a vapore

Pane di farine integrali con lieviti ottenuti dagli enzimi della frutta, servito con Lardo di Grigio del Casentino

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.
Come richiesto dalla normativa riportiamo che in mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati/somministrati prodotti congelati e/o surgelati

**Non è possibile applicare modifiche ai singoli piatti in caso di scelta di menù completo.
La scelta del menù si intende nella sua interezza per ogni persona.**