PANE. AMORE...PODERIA 9/2022

Il menù del mese



Passeggiata di Gusto, Sfizi ed Armonia

ANTIPASTI

 Strudel di radicchio e scamorza su crema di pomodoro

€ 8

- Tartare di manzo con perle di acciuga e zabaione freddo al cappero € 13
- Culatello 24 mesi e e fichi

€ 15

• Tataky di tonno, misticanza e olive taggiasche

€ 13

Poker di antipasti sfiziosi ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi

Magatello tonnato ~ Flan di verdure con fonduta alla toma ~ Terrina di pesce ~ Tomino al forno

€ 18

TAGLIERI

Selezionati con cura affettati a vista

(Consigliato per due persone)

- Tagliere della Risaia con insalata russa € 18
 Salame della duja, fidighin, lardo con lonza, pancetta al pepe, salame Crespone
- Tagliere Gourmet salumi e formaggi € 20
 Salame campagnolo, Coppa piacentina, Arista rosticciera, toma Toma di Campertogno, gorgonzola con pane fichi e noci, marmellata e frutta



PRIMI Il riso	
 Riso Carnaroli ai mirtilli (minimo per 2 ps) Az. Agr. Falasco 	€ 13
con roselline di formaggio tête de Moine	
Paniscia rustìa Risotto tipico novarese Varietà riso Baldo in versione abbrustolita con crema di fagioli e salame della duja croccante	€ 11
La pasta fresca	
Tagliolini al nero di seppia con gamberi e lime	€ 12
Bauletti ricotta di pecora e pistacchi con ragù di agnello e finocchietto	€ 13

SECONDI PIATTI Tagliata di manzo con funghi porcini e patate novelle al rosmarino Sella di maialino cotto a bassa temperatura salsa all'uva americana e patata mantecata Trancio di Branzino in crosta aromatica e finocchi saltati € 22 Degustazione di formaggi con frutta fresca, marmellata

DOLCI & SFIZI AL CALICE

Millefoglie al gianduia € 6

~ Con calice di Siduri passito (erbaluce e Chardonnay) € 13

Tarte tatin ai fichi e crema pasticciera € 6

~ Con calice di Moscato d'Asti € 11

Mousse alla vaniglia con salsa all'ananas € 6

Con cocktail Gin & Sour € 13 (gin della casa aromatizzato con salvia, lavanda e anice)

Sorbetto della casa € 5





"L'amore, la bellezza, la terra... tutto questo ha profumo di pane"

Pablo Neruda

Cari ospiti,

Vi do il benvenuto presentandovi il menù, le ricette cambiano ma, in ciascuna, troverete: Semplicità, Cura e Gioia

Informazioni

Gentili ospiti,

Vi informiamo che il menù privilegia ingredienti del territorio, di rilevanza gastronomica e di stagione.

Per esigenze di servizio e per garantire la massima freschezza e salubrità dei piatti serviti, alcuni prodotti sono conservati a -18 gradi *

Allergeni

In conformità del Reg. UE n.1168/2011 si informano i gentili clienti che in questo locale vengono serviti piatti contenenti allergeni.

Le informazioni circa la presenza di sostanze allergeniche o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

La Direzione

Menu degustazione Sapori d'Autunno

Antipasti:

Manzo cotto rosa con salsa tonnata Tartare con uovo e cialda di guanciale

Primo:

Paniscia rustìa

Secondo:

Filetto di maialino ai porcini

Dolce:

Zabaione di riso e krumiri

€ 38 bevande escluse

Con due calici selezionati € 45