

IL VENERDÌ AL TEMPO DI VINO

TRADIZIONE

Culatello Dop con Gnocco Fritto 19

Selezione di Salumi con Gnocco Fritto 18

Crudo Riserva 30 Mesi Parma Mortadella Storica Villani IGP
Salame Mantovano

Tagliere di Formaggi Selezionati con Marmellate dello Chef 16

Formaggella di Capra al The Verde Matcha

Branzi Stravecchio, Zola Naturale e Pasturello di Montevicchia

Polpo* Arrostito su Crema di Ceci 19

Olio alla Paprika Affumicata e Broccoletti di Bruxelles Ripassati

Tartare di Manzo condita alla Senape 17

Insalatina di Crauto Viola Marinato e Crema al Caprino

Acciughe del Mar Cantabrico 19
con Burro Aromatizzato e Pane Tostato

I RISOTTI

Risotto Zafferano e Ossobuco 35

Risotto Mirtili, Lavanda e Noci Tostate 17

Risotto Funghi Porcini 18

**Risotto Nero di Seppia, Burro Affumicato 17
e Caramello Salato**

Risotto Cacio, Bacche di Ginepro Tostate e Limone 16

Risotto Pesto di Pistacchio e Ribes 17

LE CARNI ALLA GRIGLIA

FIORENTINA (1,4 kg c.ca) 7,5 etto

FILETTO DI MANZO (250 Gr. c.ca) 32

BAVETTA BLACK ANGUS USA (250 Gr.c.ca) 30

CONTROFILETTO DI MANZO (350gr. c.ca) 30

CHATEAUBRIAND DI MANZO (500gr. c.ca) 59

PLUMA* IBERICA 26

LE CARNI VENGONO SERVITE CON I NOSTRI CONTORNI

LE DOLCI PRELIBATEZZE PER FINIRE CENA

Tiramisù Scomposto del Tempo di Vino 10

Crema di Mascarpone, Savoiardi e Caffè

Ciocco 10

Tortino Caldo al Cioccolato

Con Fonduta al Cioccolato Bianco e Gelato al Gindua

Tarte Tatin del Tempo di Vino 10

Mela Pink Lady Caramellata, Salsa Mou Leggermente Salata

Sfoglia* Croccante e Gelato alla Cannella Fatto da Noi

La Torta del Mastro Pasticcere del TdV 8