

IL VENERDÌ AL TEMPO DI VINO

LA 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
Pecorino di Grotta, Toma Piemontese
Zola Naturale e Pasturello di Montevecchia

Polpettine dello Chef 16

Con Crema di Peperoni Arrostiti, Olio al Basilico e Mayonese Zafferano e Lime

Luganega a Crudo 16

Su Pane in Cassetta ai Multicereali, Giardiniera Fatta in Casa e Olio al Porro

Tartare di Ricciola 22

Gazpacho di Cetrioli e Mirtilli, Insalatina di Finocchi e Mandorle Tostate

I RISOTTI

Zafferano e Ossobuco 35

Mascarpone e Nduja 17

Mela Verde, Aneto e Limone 16

Salsiccia, Semi di Finocchietto e Pomodoro 17

Cacio Pepe e Fichi 18

Riso cotto nel Latte, Demi Glace alla Soia 18
e Gambero in Cruditè

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) 32

DIAFRAMMA BLACK ANGUS USA (250gr. c.ca) 38

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

PLUMA* IBERICA 29

LE CARNI VENGONO SERVITE CON I NOSTRI CONTORNI

LE DOLCI PRELIBATEZZE

Il Tiramisù del Tempo di Vino 9

Crema di Mascarpone, Pan di Stelle, Caffè

Semifreddo allo Yogurt Greco 10

Meringa al Lampone Crema Inglese al Bergamotto
e Olio al Basilico

Brioscia col Tupper 9

e il Gelato di Nostra Produzione

La Torta del Mastro Pasticcere del TdV 8