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

Camomilla, Limone e Aneto 16

Pecorino, Mela e Ginepro 16

Barbabietola, Riduzione di Soia e Gorgonzola 17

Zucca, Liquirizia e Gambero 18

Cavolfiore, Caffè e Zenzero 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) 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 Tuppo 9
e il Gelato di Nostra Produzione

La Torta del Mastro Pasticcere del TdV 8