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 Maionese Zafferano e Lime

Luganega a Crudo 16
Su Pane in Cassetta ai Multicereali, Giardiniera Fatta in Casa e Olio al Porro

Vellutata di Patate e Porri 16
con Fonduta di Taleggio, Olio all'Erba Cipollina
e Crostini di Pane ai Sentori di Funghi Porcini

I RISOTTI

Zafferano e Ossobuco 35

Pecorino, Polvere di Crauto Nero e Gambero in Cruditè 19

Provolone, Crema di Patate Arrosto
e Bacche di Ginepro Tostate 17

Cavolfiore Arrosto e Cioccolato Fondente 17

Zafferano, Scalogno Caramellato e Arancia 18

Cavolo Viola, Yogurt Greco e Tartarina di Orata 18

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 Castagne e Rosmarino 10
Con Salsa Mou e Crumble Farina di Mandorle
E Cioccolato Fondente

Ciocco! Tortino Caldo al Cioccolato 9
Con Cuore Morbido e Gelato di Nostra Produzione

La Torta del Mastro Pasticcere del TdV 8