

AMOUSE BOUCHE

I VEGETALI

Zuppa di lenticchie e limone
4.50 €

Rosa di carpaccio di zucchine grigliate aglio,
olio EVO, peperoncino su crema patate al pepe
del Mozambico
5.50 €

"Babaghannouj"
5.50€

Melanzana ripiena di ceci, cipolla e menta con
salsa di pomodoro caramellato
5.50€

"Kebbeh Aàréé" con salsa di yogurt e melassa
di melograno
7.50€

Hamburger di funghi al contrario
6.50€

I MARINATI

Alici agrodolci e pepe rosa
5.50 €

Trota di laghetto Sottoriva alla svedese, agrumi
e gazpacho croccante
7.50 €

"Samke Harra" Orata alle spezie piccanti e noci
7.50€

Lingue di peperoni grigliati, emulsione
all'origano, capperi di Pantelleria, limone e
accughe del Mar Cantabrico
6.50€

Radicchio di Treviso ginepro e polvere di crudo ddd
6.50€

Carpaccio di cervo di Rolle con estratto di
barbabietola rossa e menta
8.50€

Oca in Onto - Presidio Slow Food
8.50€

INSALATE

Radicchio e noci con intingolo giallo di tuorlo
sodo, parmigiano, olio EVO e aceto di lamponi
5.50 €

"Fattouch" insalata libanese mix di verdure,
melassa di melograno e sommaco
6.50€

**DALLA NOSTRA
TENUTA**

Prosciutto crudo ddd
maiali neri di Parma
12.00 €

**DALLA LATTERIA
LOCALE**

Selezione di formaggi locali,
composte di frutta e verdura,
frutta secca
12.00 €

PRIMI PIATTI

Bigoli, tartare di gamberi, zafferano, loomi (lime nero fermentato) e menta
15.00 €

Casunziei fatti in casa con burro alle 3 salvie ddd
13.00 €

Tagliatella del giorno dopo al ragù di lepre gratinata, fondente di formaggio imbriago,
cicoria di campo, polveri vegetali e melassa di melograno
14.00€

Risi e bisì, polvere di lievito madre cotto e limone candito
12.00 €

SECONDI PIATTI

Trota salmonata di laghetto di Sottoriva con glassa al sommaco
e patate al cartoccio
20.00 €

Orata mediterranea con patate, origano, pomodorini, olive, limone, aglio, capperi)
18.00 €

Bon bon di cinghiale e anatra con pesto di pistacchio di Bronte e prezzemolo
17.00€

Rollé di quaglia glassato e vellutata di patate ed erbe
14.00 €

Medaglione di salsiccia di maiale nero di Parma ddd caramellata al
melograno, spezie e pinoli
14.00 €

DOLCI

"Maamoul" al dattero
3.00 €

Tortino cuore fondente
6.00 €

Fregolotta con zabaione al
prosecco, pesche sciropate e
timo limonato
6.00 €

"Aich el Saraya" detto Pane del Re
Pannacotta mediorientale al
profumo di rose
5.50 €

DALLA CUCINA DEL
BISTRÒ SOLO
PRELIBATE DOLCEZZE
FATTE A MANO

Gelato di ricotta di capra, funghi
e tartufi estivi, noci e salsa al
prosecco
7.00 €

Tiramisù di casa ddd
5.50 €

Selezione di torte fatte in casa
4.00 €