

COCCIOPESTO

✓ ANTIPASTI

Baccalà in oliocottura con verdurine e salsa aioli
Fiori di zucca ripieni di caprino aromatizzato agli agrumi
con pane senatore cappelli e pomodorini confit
Lingua con salsa tonnata e foglie di capperi sott'olio Evo
Culatello di Zibello con melone marinato al finocchietto
Pomodoro con mousse di Oro Bianco di Bufala con crumble al basilico
Acciughe del Cantabrico con pane al fico bianco e burro aromatizzato all'erba cedrina
Tagliere di salumi con sottolio e focaccia
Formaggi con confetture di Cipolla di Tropea e di Peperoni

✓ PRIMI

Quadrotti allo stracchino con pesto al mortaio, patate e taccole sfumate al Brandy
Ciambella di tortelli, ricotta e spinaci, con faraona e concassé di pomodoro
Spaghetti alla chitarra con salsa al limone di Travalle, acciughe e briciole di pane
Pici fatti a mano con cacio, pepe e pere picciole
Ravioli al basilico ripieni di burrata con pummarola e pomodorini canditi
Gnocchetti di pasta all'uovo con sugo bianco di capriolo
Pappa al pomodoro con Baccalà mantecato

SECONDI

Baccalà fritto con salsa di pomodoro, terrina di patate e capperi fritto
Etrusca cotta a bassa temperatura
con salsa di yogurt, miele e senape e battuto di sedano
Petto d'anatra con zucchine marinate e lamponi
Lombatina di pecora con purè di patate e prugne al Moscato d'Asti
Melanzana al forno con caponata, formaggio frescolino e salsa al basilico
Fritto dell'aia
Tagliata (aggiunta di Lardo)

CONTORNI

Verdure fritte
Fiori di zucca fritti
Patate arrosto
Insalata verde
Zucchine e Melanzane marinate in Olio Bio Fattoria di Macia

✓ DOLCI



✓ pane
✓ focaccia
✓ pasta fresca



All'interno del ristorante non è consentito
introdurre alimenti e bevande provenienti dall'esterno.