

*Il nostro menù segue la stagionalità*

*facendovi scoprire anche delle eccellenze presenti nel nostro territorio come "az.agricola scudellaro" o La Chianina di "Bianca Terra" o il riso "Acquerello"*

*Accompagnate dalla nostra passione per la cucina*

*Ogni piatto mantiene integra la nostra filosofia*

*Tutto quello che possiamo lo produciamo noi* 🏠

*Pane, pasta fresca, crostatine, frolle, sfoglia, dolci, focacce, panettoni...  
La porchetta è fatta in casa come tutti i nostri ragù, i sughi, le salse, le marinature, le marmellate...*

*Lavoriamo la materia prima con attenzione e tecniche che ne preservano ed esaltano i sapori*

*Buona scoperta*

*Ivan e Giada*

I numeri che trovate nel menù () indicano gli allergeni presenti nei piatti. Lista completa a fine menù.  
Per qualsiasi info e/o intolleranze o allergie siamo a disposizione per indicarvi le pietanze con cura  
\*questo simbolo indica prodotti abbattuti a bordo.

## Antipastí

*Crostatina di grana padano ai funghi  
con fonduta di formaggi (1-3-7)*

€ 14

*La nostra porchetta con  
giardiniera in agro dolce, guacamole e bauletto integrale (1-3-7-10)*

€ 16

*Tartare di Chianina "Az. Agricola Bianca terra"  
e salsa caesar (mayo, senape, worchester) (1-3-7-10)*

€ 16

*Castelletto di sarde fritte con cipolla rossa all'agro (1-3-4)*

€ 14

*Mantecato di baccalà, tempura di funghi  
e crackers di grana padano (1-4-9)*

€ 15

*Code di gambero in tempura, riso basmati e guacamole (1-2) \**

€ 16

*Carpaccio di salmone macerato al sale e saor di zucca (1-4-9)*

€ 16

## Primi piatti

Gnocchi di patate con ragù di faraona grigliata

"allevata latte e miele az agricola scudellaro" (1-3-7) € 14

Tortelli semi integrali ripieni di funghi

con battuta di gamberi (1-2-3-7) \* € 16

Bigoli limone e pepe con ragù di moscardini (1-3-4) \* € 16

Risotto con riso Acquerello (carnaroli invecchiato 1 anno)

Zucca, morlacco e porcini (7) (minimo 2 persone) € 18



Tutta la pasta è di nostra produzione

## Secondí

<i>Pollo "allevato latte e miele, Az.scudellaro" fritto alle tre farine, salsa di pomodoro all'agro, patate fritte (1)</i>	<i>€ 16</i>
<i>Coniglio al forno con zucca arrostita ai semi (7-11)</i>	<i>€ 16</i>
<i>Quancetta di maialino affumicata con patate schiacciate all'erba cipollina (9)</i>	<i>€ 16</i>
<i>Lingotto di Chianina "Az. agricola Bianca terra" (180gr) con verdura padellata di stagione (9)</i>	<i>€ 20</i>
<i>Coscia d'oca glassata al forno con patate dolci al sale</i>	<i>€ 28</i>
<i>"Le seppie..." (9)</i>	<i>€ 20</i>
<i>Calamari alla piastra su crema di broccoli e pane croccante al timo (1-4-9-10) *</i>	<i>€ 22</i>
<i>Tonno scottato in crosta di sesamo nero con fichi in salsa teriyaki, crema di tropea e frutto del capperò (4-6-11)</i>	<i>€ 24</i>
<i>Anguilla grigliata con petali di cipolla rossa all'agro (4)</i>	<i>€ 28</i>
	<i>COPERTO € 3</i>

## *Allergeni segnalati nei piatti*

---

### LISTA ALLERGENI

- 1) **Cereali** contenenti glutine
- 2) **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- 3) **Uova** e prodotti a base di uova
- 4) **Pesce** e prodotti a base di pesce
- 5) **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- 6) **Soia** e prodotti a base di soia
- 7) **Latte** e prodotti a base di latte
- 8) **Frutta a guscio**
- 9) **Sedano** e prodotti a base di sedano
- 10) **Senape** e prodotti a base di senape
- 11) **Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo
- 12) **anidride solforosa**
- 13) **Lupini** e prodotti a base di lupini
- 14) **Molluschi** e prodotti a base di molluschi