

Menù



MATRIMONI - EVENTI SPECIALI
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE

Coperto e servizio € 3.00

I tempi di attesa potrebbero variare
poiché tutte le nostre pietanze vengono
preparate al momento per garantire una
migliore qualità

Degustazione La Tavola Rotonda

(per tutto il tavolo)

Entree di benvenuto

Soffice spuma di cavolfiore, cialda al
parmigiano reggiano "20 mesi" e miele
profumato al limone

Ravioli ripieni di coda alla vaccinara, sedano
di montagna e crumble di pinoli

Rombo chiodato, carciofi e salsa alla mugnaia
oppure

Maialino da latte cotto a bassa
temperatura, purea di mele, salsa al passito
e carote all'arancia

Dolce

PREZZO PER PERSONA € 49,00 (escluso vino)

**PREZZO PER PERSONA € 65,00 (con vino in
abbinamento ai piatti)**

coperto, acqua e caffè sono inclusi

Antipasti

Tagliere di salumi misti affinati nella nostra cantina 3 d.o.p. (salame, coppa, pancetta) & culaccia (Mixed cold cuts of our Winery) 3 d.o.p. (Salame, Coppa, Pancetta) & Culaccia	€ 15,00
Il Tagliere dei formaggi della Tavola Rotonda ("Tavola Rotonda" Cheese platter with Honey and Mustard)	€ 17,00
Il culatello riserva 24 mesi "Salumificio Squisito" (Culatello Riserva 24 months "Salumificio Squisito")	€ 17,00
Roast beef di cervo profumato alla camomilla, croccante di barbabietola, yogurt e melograno (Deer Roast Beef scented with Camomille, crispy Beetroot, Yogurt and Pomegrenade)	€ 16,00
Scaloppa di foie gras, porto, chutney di frutta e pan brioche (Foie Gras Escalope, Port Wine Sauce, Chutney and Pan Brioche)	€ 20,00
Chaud froid di mare, maionese allo zenzero e ristretto di crostacei (Sea "Chaud Froid", Ginger Mayonnaise and Bisque)	€ 19,00
Soffice spuma di cavolfiore, cialda al parmigiano reggiano "20 mesi" e miele profumato al limone (Soft Cauliflower Foam, crispy Parmesan Cheese "20 month" and Lemon Honey)	€ 14,00

Primi Piatti

I tipici pisarei e faso del '500 € 13,00
(Typical Pisarei e faso `500)

Gnocchi di patate alla barbabietola rossa ripieni di zucca,
fonduta di gorgonzola dolce, pere al vino e guanciale croccante € 15,00
(Potatoes and Beetroot Gnocchi stuffed with Pumpkin, sweet
Gorgonzola fondue, Pears in Wine, and crispy “Guanciale”)

Pappardelle ripiene di cinghiale, cremoso al grana padano € 15,00
riserva e polenta soffiata
(Pappardelle filled with Boar, creamy Grana Padano and crispy
Polenta)

Ravioli ripieni di coda alla vaccinara, sedano di montagna e
crumble di pinoli € 16,00
(Ravioli stuffed with “Coda alla Vaccinara”, Celery, Pine Nuts
Crumble)

Spaghettoni trafiletti al bronzo, broccoli saporiti, spuma di
burrata e acciughe del cantabrico € 16,00
(Spaghettoni, Broccoli, Burrata Foam and Anchovies)



MATRIMONI - EVENTI SPECIALI
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE

Secondi Piatti

Nocette di capriolo, terra d'autunno e sottobosco € 25,00
(Venison, Autumnal Fruits, Wildberries)

Maiolino da latte cotto a bassa temperatura, purea di mele, salsa al passito e carote all'arancia € 20,00
(Suckling Pig, Apple Purée, Passito wine sauce and floured Orange Carrots)

Fondente di vitello, spuma di patate e gremolada € 21,00
(Veal Cheek, Potatoes Foam and Gremolada)

Rombo chiodato, carciofi e salsa alla mugnaia € 23,00
(Turbot, Artichokes, Sauce Meunière)

LA GRIGLIA

La nostra cucina seleziona periodicamente tagli diversi.
Sarà nostra cura condividere con Voi la proposta del giorno.