

# Il Giardino dei Sapori

I nostri piatti CLASSICI & di STAGIONE di SETTEMBRE

## Antipasti

Sformatino di pecorino con pere Abate, noci e miele d'acacia	€. 10,00
Fagottino di melanzane con cuore di stracciatella, purea di pomodoro San Marzano e basilico	€. 11,00
Piadina fritta	€. 7,00
Crostini misti: <i>allo scalogno, peperoni e crudo, squacquerone e salsiccia</i> <i>crema di formaggi e pancetta arrotolata, fegatini,</i>	€. 7,50
Crostini ai fegatini	€. 9,00
Piadina fritta con prosciutto crudo e squacquerone	€. 14,00
La Battilarda del Giardino dei Sapori per 2 persone: <i>salumi nostrani,</i> <i>formaggi caseifici locali, crostini, delizie caserecce e piadina fritta</i>	€. 32,00

## Primi

Strozzapreti con salsiccia e sangiovese di Modigliana	€. 11,00
Passatelli con finferli su crema di patate novelle	€. 13,00
Tagliatelle al ragù o al pomodoro e piselli	€. 10,00
Tortelli di patate e pancetta con pomodorini, guancialetto e salvia	€. 12,00
Tortelli di patate e pancetta con scalogno e pancettina	€. 12,00
Tortelli di spinaci e ricotta alle erbe aromatiche: timo, maggiorana e salvia	€. 12,00
Tortelli di spinaci e ricotta al formaggio di fossa	€. 13,00
Cappelletti in brodo di cappone	€. 13,00
Cappelletti gorgonzola e noci	€. 12,00
Strozzapreti salsiccia e porcini	€. 10,00
Strozzapreti crema di taleggio, speck e radicchio	€. 10,00

## Secondi

Straccetti di manzo con lamponi, more, mirtilli al profumo di grappa moscato e pecorino in scaglie	€. 14,00
Tagliata di manzo gratinata alla parmigiana	€. 20,00
Coniglio al forno con patate arrosto e pomodori al tegamino	€. 15,00
Grigliata mista: <i>salsiccia, braciola di coppa, pancetta, filetto di pollo,</i> <i>salame, verdura di stagione e bruschettina all'aglio</i>	€. 16,00
Tagliata di manzo al sale grosso di Cervia, rosmarino e olio Tenuta Pennita	€. 17,00
Tagliata di manzo con pomodorini, rucola e scaglie di grana	€. 18,00
Straccetti di manzo con radicchio, aceto balsamico e pecorino del Pastore	€. 12,00
Bocconcini di pollo birra e gorgonzola	€. 11,00
Petto di pollo all'arancio biologico e cipollotti	€. 11,00
Petto di pollo al limone biologico	€. 10,00
Gran piatto di verdure grigliate al forno con burrata	€. 13,00

## Contorni

Pomodoro al tegamino con aglio e rosmarino	€. 5,00
Patate arrosto	€. 5,50
Cipolla al pepe nero	€. 6,00
Brucciati con pancetta, radicchio e aceto balsamico	€. 7,00

## I dolci di nostra produzione

Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco	€. 6,00
Crema chantilly con scaglie di cioccolato o frutti di bosco	€. 6,00
Tortino di cioccolato e noci tiepido con crema chantilly	€. 6,00
Zuppa inglese	€. 6,00
Semifreddo al caffè o al torroncino o al pistacchio	€. 6,00
Coperto	€. 2,00