

Il Giardino dei Sapori

I nostri piatti CLASSICI & di STAGIONE di OTTOBRE

Antipasti

| | |
|--|----------|
| Cuori di polenta con squacquerone e rucola | €. 11,00 |
| Sformatino di porcini su fonduta di Brie e speck croccante | €. 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

| | |
|---|----------|
| Tagliatelle di castagne con porro, speck e porcini | €. 12,00 |
| Tortelli di zucca con fonduta di gorgonzola e noci | €. 13,00 |
| Tagliatelle al ragù o al pomodoro e piselli | €. 10,00 |
| Tortelli di patate e pancetta con pomodorini, guanciaie 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 lonza al Grand Marnier, frutta secca (albicocche, prugne, uva passa, pinoli, noci, mandorle) | |
| <i>miele d'acacia e pecorino</i> | €. 14,00 |
| Tagliata di pollo con porro, carote, funghi champignon e scaglie di grana | €. 14,00 |
| 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 |