

## MENU' SETTEMBRE 2021 SENZA GLUTINE

### ANTIPASTI

- Bruschetta con paté di fegato 5,00 Euro
- Bruschetta con ciauscolo e pecorino 5,00 Euro
- Pappa al pomodoro con stracciatella e pesto di basilico 5,00 Euro
- Bruschetta con crema di ceci e mousse di baccalà 6,00 Euro
- Antipasto Sette Selle (*Tortino di porri e patate con fonduta di pecorino e guanciaie*) 6,00 Euro
- Coratella di agnello con i carciofi e torta al testo 8,00 Euro
- Tagliere di salumi e formaggi "Norcineria Pizzoni Adelmo" 8,00 Euro

### PRIMI

- Fagioli con cotiche soffiate 5,00 Euro
- Strangozzi alla Furente con timo serpullo (*pomodoro piccante e timo serpullo*) 6,50 Euro
- Tagliatelle al pesto di zucchine e scaglie di mandorle tostate 6,50 Euro
- Ravioli alla Contrastanga (*ripieni di ricotta e spinaci, conditi con pomodorini arrostiti, pesto di rucola e scamorza affumicata*) 7,50 Euro
- Tagliatelle al cacao con ragù bianco di cinghiale 8,00 Euro
- Gnocchetti di patate con fonduta di pecorino, zafferano e tartufo 9,00 Euro

### SECONDI

- Pancia di maiale a bassa temperatura con fondo al vino rosso e patate fresche arrosto 8,50 Euro
- Costine sfiziose dello Chef a bassa temperatura con patate fresche arrosto 9,50 Euro
- Galletto glassato al miele e senape con macedonia di verdure 9,50 Euro
- Bocconcini di vitello agli agrumi con macedonia di verdure 10,00 Euro
- Lumache\* al sugo con erba campagnola spadellata 10,00 Euro
- Rollè di agnello al tartufo con erba campagnola spadellata 11,50 Euro



#### CONTORNI

- Patate fresche arrosto 4,50 Euro
- Erba campagnola spadellata 4,50 Euro
- Macedonia di Verdure (*Zucchine, Melanzane, Cipolle, Peperoni e Pomodoro*) 4,50 Euro

#### DOLCI

- Tozzetti 5,00 Euro
- Cheesecake (*con salsa ai frutti di bosco\* o salsa al Caramello salato a scelta*) 5,00 Euro
- Semifreddo all'amaretto con granella di nocciole 5,00 Euro
- Rocciata del Re 5,00 Euro

