

LE TRADIZIONI

Il tagliere di salumi
selezione Az. Agr. "ZAVOLI"
e formaggi tipici di Montefiore
Tagliatella al mattarello
con ragù di carni
e soffritto come una volta

Lasagna verde classica di carni,
crema di latte e parmigiano
gratinata al forno

Tagliata di manzo alla griglia
con verdure di stagione e salse

Costine di mora ai ferri,
bietola ripassata al peperoncino
e ketchup di peperoni

PER INIZIARE

Carciofo in casseruola, topinambour fritto
ed estratto di provola affumicata

Quinoa rosso rapa, verdure del nostro
orto e mayonese di soia

Battuta di vitellone, lamponi,
nocciole e salsa norj

Capocollo al miele, carote al coriandolo
ed arance

Coniglio nostrano, verdure e frutta
marinata alla vaniglia
con schiuma al finocchietto

PASTE E RISO

Riso Acquerello,
pesto di lattuga grigliata, limone,
bufala e tuorlo marinato

Tagliolino di zucchine,
zucchine in crema e fritte,
acciughe del Cantabrico

Fusilloni di grano tenero,
asparagi, spuma di pecorino
e polvere di capperi

Ravioli di pollo,
julienne di verdure
e ristretto al sentore di anice

PER CONTINUARE

Il cavolfiore, il suo cous cous,
la spuma, gli agrumi
e olive nere

Uovo morbido di Cà Rastelli,
asparagi, parmigiano
e crumble di pane

Punta di vitello cotta dolcemente,
spinacina, patata alla cenere
e riduzione di Porto

Galletto di "Gregorio" al fieno,
erbe aromatiche, laccato al miele,
limone e rosmarino - (minimo 2 pax)

PIZZE

Girasoli

Mozzarella di bufala,
fiori di zucca e alici
del Cantabrico

Fuori porta

Gorgonzola piccante cotto
in forno, miele di castagno
e noci croccanti

Crudo

Salsa di pomodoro, mozzarella
fiordilatte, prosciutto crudo
stagionato 24 mesi

Orto

Mozzarella fiordilatte
e verdure di stagione cotte
in forno

Pesto

Mozzarella fiordilatte,
pesto alla genovese,
pomodorini a crudo
e lardo pancettato

Estate

Fornarina, bresaola, rucola,
scaglie di parmigiano e
pomodorini freschi - 10

Margherita classica

Salsa di pomodoro, mozzarella
fiordilatte ed olio Evo

Margherita Regina

Salsa di pomodoro, mozzarella
di bufala e basilico fresco

Ripiena

Calzone ripieno con ricotta,
ciccioli, salsa di pomodoro,
mozzarella di bufala
e pepe

Modenese

Mozzarella fiordilatte,
mortadella di Modena
e pistacchi di Bronte

Locanda

Fornarina, squacquerone,
rucola e culatello di Zibello

Marinara Sbagliata

Salsa di pomodoro, trito di
aglio, alici del Cantabrico e
scaglie di parmigiano

Fornarina

Sale e rosmarino

PER CHIUDERE IN DOLCEZZA

Spuma al mascarpone, cilindro croccante,
crumble di liquirizia e gelato ai frutti rossi

Zuppetta di ciliegia, rosmarino in fiore
e gelato allo squaquerone affumicato

Morbido di cioccolato guanaja 75 %,
sedano candito e sorbetto al lampone

Babà all'estratto di lavanda, frutti di bosco
e ghiacciato al limoncello

Macedonia di frutta e verdura
e gelato mantecato alla soia

*Nel periodo estivo sarà possibile cenare a bordo piscina sotto un meraviglioso cielo stellato, accompagnati dal profumo delle erbe aromatiche e dei girasoli che maestosi fioriscono in luglio.

I GIRASOLI
Locanda