

San Silvestro in cantina

Antipasti

- Antipasto San Silvestro accompagnato da piada calda (prosciutto crudo di Sauris e speck di Sauris con bufala campana) € 18.00
- Antipasto Bologna (affettato di mortadella e mousse di mortadella su crostino caldo) € 15.00
- Involtino di speck di Sauris cotto al forno con mela e brie € 14.00
- Affettato di Culatello e Strolghino accompagnato da piada calda fatta in casa con scaglie di parmigiano 24 mesi e aceto balsamico di Modena € 20.00

Primi Piatti

- Tortellini in brodo di cappone € 16.00
- Tagliatelle al ragù Bolognese € 14.00
- Gramigna alla salsiccia € 14.00
- Balanzone di ricotta e mortadella con burro e salvia € 15.00

Secondi Piatti

- Cotoletta alla Petroniana (pr. crudo e crema di parmigiano) € 17.00
- Tagliata di Fassona con sale profumato al rosmarino € 18.00
- Filetto di Fassona San Silvestro con lardo di Sauris e brie fuso cotto alla griglia € 22.00

Contorni

- Patate al forno € 6.00
- Verdure grigliate € 6.00
- Spinaci freschi saltati € 6.00
- Insalatina mista € 5.00
- Friggione € 6.00

Dessert

- Torta di riso € 6.00
- Pinza bolognese € 6.00
- Profiterole fatto in casa € 6.00
- Cheesecake con mirtilli € 6.00
- Panna cotta con coulis di lamponi € 6.00
- Tiramisù € 6.00
- Gelato fatto in casa € 6.00

Appetizers

- San Silvestro's appetizer (accompanied by homemade hot piadina sliced Sauris ham and Sauris speck with campana's buffalo) € 18.00
- Bologna's appetizers (sliced mortadella and mortadella mousse on hot crouton) € 15.00
- Sauris speck roll roast baked in the oven with apple and brie cheese € 14.00
- Sliced of Culatello and Strolghino accompanied by homemade hot piadina (with parmesan 24 months and balsamic vinegar of Modena) € 20.00

First Dishes

- Tortellino in cappone's broth € 16.00
- Tagliatelle with ragù Bolognese € 14.00
- Gramigna pasta with sausages € 14.00
- Tortellone home made of spinach (with mortadella and ricotta cooked in butter and sage) € 15.00

Second Dishes

- Petroniana's cutlet (ham, parmesan's cream) € 17.00
- Sliced Fassona's meat with salt flavored with rosemary € 18.00
- San Silvestro Fassona fillet steak with Lard Sauris pork and grilled brie cheese € 22.00

Side Dishes

- Baked potatoes € 6.00
- Grilled vegetables € 6.00
- Sauteed spinach € 6.00
- Mixed salad € 5.00
- Friggione € 6.00

Desserts

- Rice cake € 6.00
- Pinza bolognese € 6.00
- Homemade profiterole € 6.00
- Cheesecake with blueberries € 6.00
- Vanilla panna cotta with raspberry coulis € 6.00
- Tiramisù € 6.00
- Homemade ice-cream € 6.00

MENU STAGIONALE - SEASONAL MENU

Antipasti - Appetizers

- Battuto di Fassona, tuorlo marinato in salsa Ponzu e maionese di lattuga
Fassona's tartare, yolk marinated in Ponzu sauce and lettuce mayonnaise € 20.00
- Il nostro tortino di melanzane
Our Eggplants Pie € 17.00
- Tartare di ombrina, gelato alla pesca bianca e pepe Timut
Croaker tartare, white peach ice cream and Timut pepper € 20.00
- Insalatina di quinoa, edamame, salmone affumicato e alga wakame
Quinoa salad, edamame, smoked salmon and wakame seaweed € 18.00

Primi Piatti - First Dishes

- Spaghetti al torchio, pomodoro e mousse di burrata
Spaghetti pasta, Tomato and Burrata mousse € 16.00
- Maccheroncino verde con guanciale, pomodorini e formaggio di fossa
Green maccheroncini with Guanciale, Cherry Tomatoes and Fossa cheese € 18.00
- Fusillone con bisque di crostacei, gamberi e granella di pistacchio
Fusillone pasta with Shellfish bisque, Prawns and chopped Pistachios € 22.00
- Linguine con crema di pomodorini gratinati e acciughe
Linguine with cream of gratin Tomatoes and Anchovies € 20.00

Secondi Piatti - Second Dishes

- Tataki di presa iberica su crema di patata dolce e timo
Iberian Pork tataki on sweet Potatoes and Thyme cream € 24.00
- Petto di Faraona con salsa di carote e rosmarino
Guinea Fowl breast with Carrot and Rosemary sauce € 20.00
- Filetto di orata con pane profumato su crema di pomodorini confit
Sea Bream fillet with scented Bread on confit cherry Tomato cream € 22.00
- Ombrina in crosta di pinoli ed emulsione di rucola
Croaker in Pine Nut crust and Rocket emulsion € 22.00