ANTIPASTI

Storione affumicato con radice amara e nocciola (11,00)

Trota marinata con crema di finocchi arancio e menta (11,00)

Salada di filetto di scottona di manzo con peperoni sfiziosi all'erba cipollina e acciuga (11,00)

Bruschetta con crema zola, scarola, pinoli e uvetta (9,00)

Indivia belga gratinata con mandorle, crema al Grana Padano e zucca essiccata (10,00)

PRIMI

Malfatti al cacao con crema di castagne e formaggio salva (12,00)

Riso Carnaroli tenuta S.Massimo con piselli, carciofi e minuta di carni bianche allo zenzero (13,00)

Cannellone di pasta fresca farcito con storione mantecato ai fiori di zucca, cime di rapa e cruschi (13,00)

Pipe di pasta di semola di grano duro con crema d'aglio nero, polvere di funghi e speck (12,00)

SECONDI

Filetto di maiale bardato con cipollotto plangiato e crema di pera cotogna (15,00)

Controfiletto di manzo del nostro allevamento con melanzane sott'olio, menta e peperoncino (19,00)

Petto di faraona dorato con pere al vino bianco e caprino (15,00)

Cappello del prete con patate, pomodorini confit ed erba senape (15,00)

Trota e zucca plangiata con maionese al bergamotto e prezzemolo (16,00)

Fusi di pollo in salsa bbq con cialda di riso e avena plangiata (15,00)

I NOSTRI CLASSICI

Mondeghille del molino con zuppetta alla mediterranea: pomodoro,patate,olive e capperi (10,00)

Tavolozza del Molino con salame nostrano e Sfiziosità (12,00) : panino alle noci, polenta, tramezzini al formaggio fritti, crema zola ,ananas sciroppato, cipollotto e aceto balsamico, maionese al bergamotto e prezzemolo (allergeni tutti)

Riso carnaroli tenuta S.Massimo con pistilli di zafferano e ossobuco alla Milanese (20,00)

Agnolotto di carne brasata con radicchio plangiato, sangue di giuda e Grana croccante (12,00)

Verzata di maiale (19,00)

Guancia di bue brasata al vino rosso (15,00)

allergeni: GLUTINE · LATTICINI · SEDANO · PESCE · FRUTTA A GUSCIO · UOVA · ARACHIDI · SENAPE · CROSTACEI · SENZA GLUTINE · VEGETARIANO

Nota: Tutte le paste fresche con ripieno vengono preparate presso la nostra cucina con ingredienti freschi, conservate alla temperatura di - 20 °C , per garantire la corretta conservazione delle caratteristiche organolettiche e igenico-sanitarie.

Agriturismo Molino Santa Marta