



# I CAPITELLI

*Menu Terra*



## Antipasti

Degustazione di salumi misti e Parmigiano	25
Scaloppe di foie gras al marsala con composta di fichi e noci	25
Culatello di Zibello	20

## Primi

Tortelli di erbetta o zucca al burro e salvia	15
Tortelli di culatello	25
Cappelletti in brodo	25
Lasagne al ragù di agnello	20

## Secondi

Agnello arrosto con carciofi e asparagi	25
Filetto di maialino lardellato con crudo e parmigiano	20
Tartare di fassona Piemontese alle erbe aromatiche	25
Guancialino di mora romagnola in doppia cottura	25
Filetto flambè all'Imperiale	30

# Note

I piatti possono essere accompagnati da una selezione di vini di provenienza locale e regionale, è disponibile la carta dei vini.

Tutte le preparazioni di panificazione, pasta fresca e pasticceria sono di nostra produzione.

Il pesce servito è pescato e non di allevamento ed è sottoposto a bonifica preventiva in conformità al regolamento CE n. 853/2004.

Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria.

Alcuni prodotti possono essere occasionalmente congelati. È disponibile la tabella alimenti.

