



# I CAPITELLI

*Menu Terra*



## Antipasti

Flan di verdure	15
Mariola con purea di patate	17
Culatello di Zibello e Parmigiano stagionato	25
Scaloppe di foie gras, chutney di mele e nocciole	28
Degustazione di salumi misti e Parmigiano	25

## Primi

Tortelli di erbetta o zucca al burro e salvia	20
Pappardelle al sugo di germanino	20
Risotto alla barbabietola mantecato al caprino	25
Anolini in brodo di terza	27

## Secondi

Tartare di fassona alle erbe aromatiche	27
Guancialino di maiale in doppia cottura	25
Filetto flambè	33
Bollito misto con salse e verdure	33

# 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.

