

# CARTA

## LE QUATTRO STAGIONI

### INVERNO 2019

Valida dal 19 GENNAIO al 19 MARZO

#### ANTIPASTI

Eccellenze di salumi del territorio e caprino di Monteverchia con miele di castagno  
€ 12

Carpaccio di manzo e barbabietole  
€ 13

Salmone marinato al cavolo cappuccio, salsa al ginepro, broccolo fiolare  
€ 13

L'orto d'Inverno: Cardo gobbo arrostito, spuma alla birra, crema di patate dolci  
€ 12

#### SECONDI

Testina di vitello impanata e fritta, crema di finocchi all'anice, riduzione di arancia  
€ 19

Coscia di cervo arrosto, mele al forno, salsa di cavolo cappuccio, uvetta  
€ 20

Petto d'anatra alle 5 spezie, crema di ceci, cavolo nero  
€ 19

Cassoeula di pesce  
€ 20

**Piatto dello chef:**  
**Petto e coscia di piccione, il suo ristretto al cioccolato fondente, papaya arrosto, nocciola**  
€ 30

#### I FORMAGGI

Degustazione di formaggi del territorio accompagnati da composte e confetture  
€ 12

#### PRIMI

Risotto al rosmarino di Monteverchia, spumante Cantine Valcurone, jus di vitello  
€ 12

Tagliatelle all'uovo con crema di broccoli, mandorle, peperoncino  
€ 14

Zuppa di ceci e fagioli con verdure saltate, salsa al tuorlo d'uovo marinato  
€ 13

Ravioli ripieni di ossobuco con salsa allo zafferano e parmigiano  
€ 14

#### DOLCI

IL Limone  
€ 8

Pane, meringa, gianduja  
€ 8

Bavarese di zucca, passion fruit, formaggio bianco, pan di spagna alla vaniglia  
€ 8

Crostatina con cioccolato e pera williams  
€ 8

#### VINI DA DESSERT

Cantine Valcurone brut € 3  
Vino passito dolce € 4

#### CAFFE'

Caffè della moka e piccola pasticceria € 2  
Digestivi € 3  
Acqua naturale / frizzante € 2  
Coperto € 3

