

CAR

TA

Il menù alla carta può essere richiesto per gruppi fino alle 8 persone

ANTIPASTI

IL FASSONE

Piccolo bollito, reale di manzo con salsa tonnata e capperi, magatello stagionato al cumino_€18.00

LA SELEZIONE

Il nostro cotto di parmense, salami, bresaola, carne marinata, lardo e miele, _€16.00

ORTICOLA

Zucca gratinata, insalate e spinaci freschi, frutta secca, porri fritti_€12.00

CUDEGHÌN

Cotechino di maialino Nero Parmense, crema di patate tartufate_€12.00

PRIMI

Ravioli, ripieno di cappone, burro aromatizzato al timo, crema di champignon tartufata
_€14.00

Riso Carnaroli, zucca e funghi_€ 13.00 (min 2 prs)

Pasta fresca, ragù di manzo glassato su crema di broccoli speziata
_€12.00

Riso Carnaroli selezione, pistilli di Zafferano e Oss bus a modo nostro
_€20.00

SECONDI

Coscia di Fassone piemontese allevato libero, scaloppato, alla griglia, verdure (frollatura min.) 30gg
_€6.00\etto

Pollame allevato a terra ripieno, demi-glace al pinot nero, cavolo rosso_€16.00

Selezioni di formaggi provenienza Austria, Alto Adige, Lombardia, marmellate in abbinamento_€ 16.00

Tortino di polenta, fonduta di Roqueford, verdure al salto_€14.00

DESSERT

Chiedere al personale per le proposte del giorno
_da €4 a €8

COPERTO € 2,50

ACQUA € 2,00/lit

CAFFÈ' € 1,00



Le proposte piatti possono subire modifiche anche all'ultimo momento, in base a disponibilità e freschezza delle materie prime.

Chiedere informazioni precise sugli allergeni presenti nei piatti proposti.

Tutti i nostri menù hanno alternative Gluten Free.

**Al fine di poter garantire la qualità della materia prima, prodotta dalla nostra azienda agricola, in alcune preparazioni utilizziamo prodotti abbattuti sotto zero.*

PRE NOTA ZIONI:

Tel. 039/623735 -
info@fondobrugarolo.it