La Sosta dell'Idice

MENU

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E CRESCENTINE
min.2 persone
Tagliere di salumi nostrani con crescentine, formaggi e marmellata

15.00

FRITTO MISTO DELLO CHEF
min. 2 persone
Quattro delle nostre fritture a discrezione dello chef accompagnate da maionese

12.00

TARTUFO D'UOVO
Uovo Fritto dal cuore morbido con crema di patata tartufata.

7.00

STRUDEL DI VERDURE
Pasta sfoglia ripiena delle nostre verdure e noci, servita con salsa al taleggio DOP.

6.00

I TRE CARCIOFI
insalatina di carciofi e agrumi, carciofo fritto e crema di carciofi.

8.00

PRIMI PIATTI

TORTELLO NERO
Pasta con carbone vegetale, ripiena di ricotta e radicchio, mantecato con mascarpone e speck

11.00

SPAGHETTO ALLA CHITARRA
Pasta all'uovo trafilata al bronzo, condita con finocchi, olive, alici e scorza d'arancia

8.00

LA NOSTRA CACIO E PEPE
Pasta all'uovo ripiena con ricotta pecorino e pepe servita con guanciale croccante e salsa di cavolo

12.00

LA TAGLIATELLA
tagliatella servita in due versioni, prosciutto e carciofi, oppure ragù

9.00

GNOCCHI DI CAMPAGNA
Gnocchetti di patate viola, servita con crema di broccoli, salsiccia e salsa alla cipolla

9.00

SECONDI E CONTORNI

LA PETRONIANA
La cotoletta di Bologna servita con prosciutto di Modena DOP e fonduta di parmigiano

15.00

COSTOLINE DI MAIALE BBQ
Costoline di maiale cotte a bassa temperatura con salsa barbecue, servite con friggione

14.00

ROLLÈ DI CONIGLIO
Coniglio ripieno di carne servito con fondo di cottura e splash di sottobosco.

13.00

GUANCIA DI MANZO
Guancia di manzo brasata servita con purè di patate

15.00

CARRÈ DI AGNELLO
Carrè di agnello cotto a bassa temperatura, servito con vellutata di carciofi

15.00

PATATE AL FORNO
VERDURE ALLA GRIGLIA
FRIGGIONE
PURÈ DI PATATE

4.00