La Sosta dell'Idice

MENU

ANTIPASTI

TAGLIERE DELLA SOSTA
min. 2 persone
Salumi nostrani, formaggi, marmellate, sott'oli e crescentine
*(1-3-7)

19.00

FRITTO MISTO DELLO CHEF
min. 2 persone
Misticanza delle fritture a discrezione dello chef
*(1-3-8)

15.00

ENTREÈ DEI CAMPIONI
Uovo fritto su crema di patata tartufata
*(1-3-8)

9.00

FLAN INVERNALE
Flan di spinaci servito con salsa allo zafferano, guanciale croccante e crisp di parmigiano
*(7)

8.00

🌿 **TORTINO DELLA NONNA**
Tortino di patate e broccoli su fonduta di taleggio e pinoli
*(1)

8.00

PRIMI PIATTI

LE NOSTRE TAGLIATELLE
Ragù
🌿 Cipolla

11.00

IL PASSATELLO
Passatello asciutto con prosciutto crudo DOP e scaglie di parmigiano 24mesi
*(1-3-8)

14.00

SUA MAESTÀ IL TORTELLINO
I nostri tortellini serviti in brodo
o con fonduta di parmigiano
*(1-3-7-8)

16.00

TORTELLO POCO CHIARO
Tortello al carbone vegetale ripieno di ricotta e radicchio, mantecato speck e mascarpone
*(1-3-8)

14.00

🌿 **GNOCCO GRATINATO**
Gnocchi di broccoli serviti con taleggio e noci, successivamente gratinato in forno
*(1-3-7-8)

14.00

SECONDI E CONTORNI

CARRÈ DI COSTOLINE BBQ
Costoline di maiale CBT servite con salsa BBQ
*(8)

16.00

LA PETRONIANA
La cotoletta di Bologna servita con prosciutto di Modena DOP e fonduta di parmigiano
*(1-3-7-8)

18.00

ARROSTO DI CONIGLIO
Arrosto di coniglio ripieno di carne, servito su spinacino saltato e riduzione di aceto

16.00

BRASATO AL SANGIOVESE
Spalla di manzo cotta 18 ore nel sangiovese servita con purè di patate
*(12)

16.00

STINCO DI MAIALE
Min 2 persone.
Stinco di maiale CBT servito con patate e cavolo verza.

20.00

FILETTO DI MANZO
Classico medaglione di filetto di manzo adulto servito con riduzione all'aceto balsamico o sale e rosmarino

22.00

🌿 **PATATE AL FORNO**
🌿 **VERDURE ALLA GRIGLIA**
🌿 **FRIGGIONE**

4.00

🌿 **INSALATA DI STAGIONE**

3.50

DESSERT

DOLCE DEL GIORNO
Chiedere ai camerieri disponibilità della giornata

Da abbinare ai nostri dolci consigliamo vini passiti dalla nostra selezione

5.00

ELENCO ALLERGENI

1. Cereali e derivati
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi