CASALE FALASCO

AU
TU
MN

ANTIPASTI

Pan brioche fatto in casa, paté di fegatini e scalogno in agrodolce (1,3,4,7,12)	15
Carpaccio di caco mela, prosciutto crudo, indivia saltata al miele e anacardi (8,10)	15
Tartare di manzo, spinaci saltati, pomodorini secchi, carciofi fritti (1,3,6,10)	21
Zucca in carrozza (1,3,4,7)	15
Crostone con caponata di verdure, mozzarella di bufala e acciughe(1,4,7)	14

PRIMI

Cappelletti al profumo di timo con prosciutto croccante (1,3,7) *	16
Risotto alla zucca con pere caramellate al rosmarino (7)	14
Tortelli di patate, carciofi saltati e pancetta croccante (1,3,7)*	16
Gnocchi di patate porcini e salsiccia(1,7)*	15
Curzul al ragù di cortile e emulsione di erbe aromatiche (1,3,7)*	15

SECONDI

Filetto di manzo con insalata di mele, radicchio tardivo e chips di patate croccanti (1,8)	30
Guancia di maialino, gli agrumi, finocchio brasato al miele e mandorle tostate (8,9)	18
Galletto grigliato con zucca e patate arrosto	16
Parmigiana di zucca, barbabietola, provola dolce e spuma di funghi porcini (7)	15
Castrato e arrosticini alla griglia	20

CONTORNI

Sfiandrine alla griglia	8
Zucca al forno	7
Verdure alla griglia	8
Carciofi al tegame	8
Patate rustiche	7

DESSERT

Cremoso al mango, pistacchio, caramello e amaretti (1,7,8,3)	9
Crema fritta (1,3,7)	9
Scroccadenti, zabaione e passito (1,3,8,12)	10
Salame al cioccolato con crema di mascarpone (1,3,7,12)	9
Sfogliatina con crema chantilly e frutti rossi (1,3,7)	10
Crema al caffe (7)	6
Mascarpone con scaglie di cioccolato (3,7)	7

VINI DA DESSERT

Domus Aurea albana di Romagna " Ferrucci"	8
Maeli "Fior d'Arancio" Moscato Giallo passito	8
Pellegrino Passito di Pantelleria	4
Pedro Ximenez "Don PX"	8
Randi Vini Vermuth Rosso "Felicetto"	5

Coperto 4 - Acqua 2,5 - Caffè 2

la nostra scelta è per l'utilizzo di prodotti freschi, ma ove la stagionalità e la territorialità non lo consentono, Alcuni prodotti potrebbero essere utilizzati surgelati. Alcuni prodotti freschi di nostra produzione vengono abbattuti e conservati a -18°C per garantirne la sicurezza alimentare nel rispetto delle normative vigenti.
LISTA ALLERGENI: 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati; 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3 Uova e prodotti a base