ANTICHI SAPORI

CENA D'AUTUNNO

menù CON APERITIVO

30,00€ A PERSONA

COPERTO INCLUSO

APERITIVO

GNOCCO FRITTO
(UNA PORZIONE OGNI 5 PERSONE)

Gnocco fritto servito con il prosciutto crudo di Montagnana e la nostra salsa di pomodoro leggermente piccante.

1 CALICE DI PROSECCO O ANALCOLICO ALLA FRUTTA

PIZZA
A SCELTA TRA

MARGHERITA
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, basilico fresco, un pizzico di Grana Padano DOP e un filo d'olio extravergine d'oliva.

LA MARINARA
Olio all'aglio, Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, pomodorini freschi, origano e basilico fresco.

LA VERACE
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP, mozzarella Fior di latte, basilico, un pizzico di Grana Padano DOP e un filo d'olio extravergine d'oliva.

VERACE CON LARDO DI COLONNATA
Come la Verace ma con il Lardo di Colonnata IGP sul cornicione.

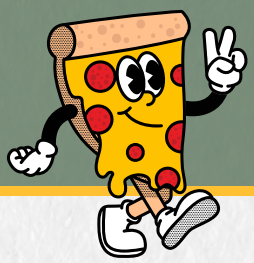
CAPRESE
Come la Verace ma con l'aggiunta di pomodorini freschi.

SICILIANA
Come la Verace con aggiunta di acciughe, olive nere e capperi.

FRIARIELLI
Mozzarella Fior di latte, cime di rapa saltate in padella e sfumate con aceto balsamico, salsiccia di bufala, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale) e un pizzico di Grana Padano DOP.

CALZONE FRITTO
Ricotta di bufala, mozzarella fior di latte, provola affumicata, salame piccante, basilico e un pizzico di Parmigiano DOP.

N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI



MONTANARA FRITTA
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP leggermente piccante, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), Grana Padano DOP e basilico fresco.

SFILATINO
Farcito con mozzarella Fior di latte, brie, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale) e completato a fine cottura con Crudo, rucola e Grana Padano dop a scaglie.

TARTUFELLA
Crema di zucca, mozzarella Fior di Latte DOP, salsiccia di bufala, olio tartufato e cipolla caramellata.

LARDOSA
Mozzarella Fior di Latte DOP, gorgonzola, Lardo di Colonnata IGP, noci e miele.

CORNICIONE AUTUNNALE
Cornicione ripieno di fonduta di Pecorino Romano DOP, mozzarella Fior di Latte DOP, zucca al forno, speck dell'Alto Adige IGP, porcini fritti.

ORTO AUTUNNALE
Crema di funghi freschi, mozzarella Fior di Latte DOP, radicchio precoce (in cottura), chips di zucca, fonduta di Pecorino Romano DOP, basilico.

BOSCO INCANTATO
Mozzarella di Bufala, mozzarella Fior di Latte DOP, porcini, sopressa veneta, bocconcini di polenta fritta.

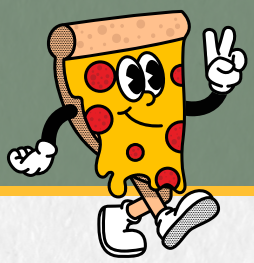
PORTE D'AUTUNNO
Crema di zucca, provola affumicata, salsiccia di bufala, chips di zucca, lamelle di champignon freschi, olio al rosmarino.

ZUCCONA
Crema di zucca, mozzarella Fior di Latte DOP, gorgonzola, radicchio precoce (fuori cottura) e speck dell'Alto Adige IGP.

SPECKTACOLARE
Crema di funghi freschi, mozzarella Fior di Latte DOP, zucca al forno, speck dell'Alto Adige IGP e olio al tartufo.

MORTABELLA
Crema di ricotta di bufala, basilico, mozzarella Fior di Latte DOP, mortadella con pistacchi, ciuffi di ricotta di bufala a fine cottura e granella di pistacchio.

N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI



ORTOLANA
Mozzarella Fior di latte DOP, melanzane e zucchine grigliate, peperoni gialli e rossi al forno, pomodorini freschi in cottura, basilico e Grana Padano DOP a scaglie.

TONNO E CIPOLLA
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, basilico fresco, cipolla caramellata e filetti di tonno.

PROVOLA E PEPE
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), pepe, basilico fresco e Grana Padano DOP.

ITALIANA
Mozzarella Fior di Latte DOP, pomodorini freschi in cottura, burrata campana, prosciutto crudo di Montagnana e rucola.

SPORKA
Mozzarella Fior di Latte DOP, Porchetta Trevigiana, patate al forno, fonduta di Pecorino Romano DOP e salsa oro

CAPRICCIOSA
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi e carciofini.

4 STAGIONI
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive nere.

4 FORMAGGI
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, brie, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), gorgonzola e Grana Padano DOP.

SALSICCIA
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e salsiccia di bufala.

DIAVOLA
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e salamino piccante (salsiccia tipo Napoli).

FUNGHI
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e funghi.

N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI

PROSCIUTTO E FUNGHI
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto e funghi.

PATATOSA
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e patatine fritte.

CRUDO
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e prosciutto crudo.

VIENNESE
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e wurstel.

CALZONE
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi e carciofini.

COTTO
Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e prosciutto cotto.

N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI

IN ALTERNATIVA:

GNOCCO FRITTO
Gnocco fritto servito con il prosciutto crudo di Montagnana e la nostra salsa di pomodoro.

INSALATA CAPRESE
Mozzarella di Bufala, pomodorini freschi, basilico fresco e origano..

INSALATA TARTUFATA
Insalata, radicchio precoce, pollo, pere, scaglie di Grana Padano DOP, noci, olio al tartufo e schiacciata al rosmarino.

INSALATA AUTUNNALE
Insalata, radicchio precoce, speck dell'Alto Adige IGP, zucca al forno, gorgonzola, lamelle di champignon freschi, semi di girasole e schiacciata al rosmarino.

BUFALINA
Mozzarella di Bufala, prosciutto crudo di Montagnana, melanzane e zucchine alla griglia.

HAMBURGER DI BOVINO DI FASSONA PIEMONTESE
Con provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), pomodorini freschi, insalata, cipolla caramellata e salsa homemade. Accompagnato da patate fritte.

COTOLETTA DI MANZOTTA DI FASSONA PIEMONTESE
con patate fritte.

N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI

BIBITA

A SCELTA TRA

ACQUA FRIZZANTE/NATURALE
0,75 litri

BIBITE IN LATTINA/BOTTIGLIA
0,33 litri

- Coca cola
- Coca cola zero
- Fanta
- Sprite
- The alla pesca
- The al limone
- Lemonsoda

COCA COLA ALLA SPINA
0,50 litri

BIRRA BIONDA (MENABREA)
0,40 litri

BIRRA ROSSA (MENABREA)
0,40 litri

BIRRA IPA (THERESIANER)
0,40 litri

BIRRA WEIZEN (PAULANER)
0,50 litri

BIRRA RADLER
0,40 litri

BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA
0,33 litri

CALICE DI BIANCO FERMO, PROSECCO O ROSSO

CAFFÈ