

# San Silvestro in cantina

## Antipasti

- Antipasto San Silvestro accompagnato da piada calda (prosciutto crudo di Sauris e speck di Sauris con bufala campana) € 16.00
- Antipasto Bologna (affettato di mortadella e mousse di mortadella su crostino caldo) € 14.00
- Involentino di speck di Sauris cotto al forno con mela e brie € 13.00
- Insalatona San Silvestro accompagnata da piada calda fatta in casa (con verdure di stagione, prosciutto crudo di Sauris e nodini di mozzarella) € 15.00
- Affettato di Culatello e Strolghino accompagnato da piada calda fatta in casa con scaglie di parmigiano 24 mesi e aceto balsamico di Modena € 20.00

## Primi Piatti - i Classici

- Tortellini in brodo di cappone € 14.00
- Tagliatelle al ragù Bolognese € 13.00
- Gramigna alla salsiccia € 13.00
- Balzone di ricotta e mortadella con burro e salvia € 15.00

## Primi Piatti - Specialità

- Caserecce al torchio con melanzane, pomodorini, basilico e ricotta salata € 12.00
- Triangoli di pasta fresca con ricotta e patate saltati con guanciale e rosmarino € 14.00
- Tagliolini verdi fatti in casa con guanciale, pomodorini e formaggio di fossa € 13.00
- Tagliolini al Culatello € 17.00

## Secondi Piatti

- Cotoletta di vitello alla Petroniana (pr. crudo e crema di parmigiano) € 17.00
- Tagliata di Fassona con sale profumato al rosmarino € 17.00
- Filetto di Fassona San Silvestro con lardo di Sauris e brie fuso cotto alla griglia € 22.00
- Petto di Faraona cotto sottovuoto a bassa temperatura con sale profumato alla vaniglia e vinagrette di ceci fermentati € 15.00

## Contorni

- Patate San Silvestro € 5.00
- Verdure grigliate € 5.00
- Spinaci freschi saltati € 5.00
- Insalatina mista € 5.00

## Dessert

- Torta di riso € 6.00
- Cheesecake con mirtili freschi € 6.00
- Profiterole fatto in casa € 6.00
- Pinza bolognese € 6.00
- Crema brulee € 6.00
- Tortino al cioccolato caldo e crema al mascarpone € 6.00
- Gelato fatto in casa € 5.00

## Appetizers

- San Silvestro's appetizer (accompanied by homemade hot piadina sliced Sauris ham and Sauris speck with campana's buffalo) € 16.00
- Bologna's appetizers (sliced mortadella and mortadella mousse on hot crouton) € 14.00
- Sauris speck roast baked in the oven with apple and brie cheese € 13.00
- Salad accompanied by homemade hot piadina (with seasonal vegetables, Sauris ham and mozzarella cheese) € 15.00
- Sliced of Culatello and Strolghino accompanied by homemade hot piadina (with parmesan 24 months and balsamic vinegar of Modena) € 20.00

## First Dishes, the Classics

- Tortellino in cappone's broth € 14.00
- Tagliatelle with ragù Bolognese € 13.00
- Gramigna pasta with sausages € 13.00
- Tortellone home made of spinach (with mortadella and ricotta cooked in butter and sage) € 15.00

## First Dishes - Specialty

- Caserecce pasta "to the press" with golden aubergines, cherry tomatoes, basil and salted ricotta cheese € 12.00
- Triangles of fresh pasta filled with ricotta cheese and potatoes sauteed in the pan, with pork cheek and rosemary € 14.00
- Green tagliolino pasta with pork cheek, cherry tomatoes and fossa's cheese € 13.00
- Tagliolino pasta with Culatello € 17.00

## Second Dishes

- Petroniana's veal cutlet (ham, parmesan's cream) € 17.00
- Sliced Fassona's meat with salt flavored with rosemary € 17.00
- San Silvestro Fassona fillet steak with Sauris pork and grilled brie cheese € 22.00
- Guinea fowl with vanilla flavored salt cooked under vacuum at low temperature € 15.00

## Side Dishes

- San Silvestro's potatoes € 5.00
- Grilled vegetables € 5.00
- Fresh sauteed spinach € 5.00
- Mixed salad € 5.00

## Desserts

- Rice cake € 6.00
- Cheesecake with fresh blueberries € 6.00
- Homemade profiterole € 6.00
- Pinza bolognese € 6.00
- Crema brulee € 6.00
- Hot chocolate cake with mascarpone's cream € 6.00
- Home made Ice-cream € 5.00

## MENU STAGIONALE - SEASONAL MENU

### Antipasti - Appetizers

- Carpaccio di Fassona con crudità di finocchio, pecorino e lampone essiccato  
Fassona's Carpaccio with raw Fennel, Pecorino cheese and dried Raspberry € 17.00
- Flan di asparagi su crema di parmigiano e gocce di fragola  
Asparagus flan on Parmesan cream and Strawberry drops € 16.00
- Seppioline grigliate con vellutata di piselli e peperoncino  
Grilled Cuttlefish with cream of Peas and Chilli € 16.00
- Tartare di tonno con granella di pistacchio e olio aromatizzato al basilico  
Tuna tartare with chopped Pistachios and Basil flavored oil € 18.00

### Primi Piatti - First Dishes

- Gnocchetto di barbabietola su crema di zucchine e mandorle  
Beetroot dumplings on Zucchini and Almond cream € 15.00
- Maccheroncino verde con ragù di selvaggina e porcini  
Green maccheroncino pasta with Hunted meet ragout and Porcini mushrooms € 17.00
- Bigoli neri con limone e bottarga di muggine  
Black Bigoli pasta with Lemon and Mullet Roe € 18.00
- Linguine con brunaise di polpo e la sua salsa  
Linguine pasta with Octopus sauce € 18.00

### Secondi Piatti - Second Dishes

- Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura con il suo fondo e asparago croccante  
Pork belly cooked at low temperature with its Bottom and Crunchy asparagus € 18.00
- Pluma di suino iberico con verza in agrodolce, salsa di soia e miele  
Iberian pork Pluma with sweet and sour Cabbage, Soy sauce and Honey € 22.00
- Coda di rospo cotta a bassa temperatura con zafferano e carotine baby croccanti  
Monkfish cooked at low temperature with Saffron and crunchy baby Carrots € 20.00
- Ombrina alla mugnaia con spinacino e pomodorini confit  
Croaker meunière with baby Spinach and confit cherry Tomatoes € 18.00