

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
- Involtino di speck di Sauris cotto al forno con mela e brie € 13.00
- 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

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

Secondi Piatti

- Cotoletta alla Petroniana (pr. crudo e crema di parmigiano) € 17.00
- Tagliata di Fassona con sale profumato al rosmarino € 18.00
- Filetto di Fassona San Silvestro con lardo di Sauris e brie fuso cotto alla griglia € 22.00

Contorni

- Patate San Silvestro € 5.00
- Verdure grigliate € 5.00
- Spinaci freschi saltati € 5.00
- Insalatina mista € 5.00
- Friggione € 6.00

Dessert

- Torta di riso € 6.00
- Pinza bolognese € 6.00
- Profiterole fatto in casa € 6.00
- Gelato fatto in casa € 6.00
- Panna cotta alla vaniglia con coulis di lamponi € 6.00
- Sablé con mousse di cioccolato bianco e gelée ai mirtilli € 6.00

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 roll roast baked in the oven with apple and brie cheese € 13.00
- Sliced of Culatello and Strolghino accompanied by homemade hot piadina (with parmesan 24 months and balsamic vinegar of Modena) € 20.00

First Dishes

- 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

Second Dishes

- Petroniana's cutlet (ham, parmesan's cream) € 17.00
- Sliced Fassona's meat with salt flavored with rosemary € 18.00
- San Silvestro Fassona fillet steak with Lard Sauris pork and grilled brie cheese € 22.00

Side Dishes

- San Silvestro's potatoes € 5.00
- Grilled vegetables € 5.00
- Fresh sauteed spinach € 5.00
- Mixed salad € 5.00
- Friggione € 6.00

Desserts

- Rice cake € 6.00
- Pinza bolognese € 6.00
- Homemade profiterole € 6.00
- Homemade Ice-cream € 6.00
- Vanilla panna cotta with raspberry coulis € 6.00
- Sablé with white chocolate mousse and blueberry jelly € 6.00

MENU STAGIONALE - SEASONAL MENU

Antipasti - Appetizers

- Carpaccio di Fassona marinato con funghi Shiitake, parmigiano e tartufo nero
Marinated Fassona's Carpaccio with Shiitake mushrooms, Parmesan cheese and black truffle € 18.00
- Il nostro tortino di melanzane
Eggplant parmesan pie € 15.00
- Tartare di ricciola con gelato al mojito
Amberjack tartare with mojito ice cream € 19.00
- Calamari alla plancha con verdure di stagione
Plated calamari with seasonal vegetables € 17.00

Primi Piatti - First Dishes

- Spaghettoni con salsa di pomodoro e pesto al basilico
Spaghettoni pasta with tomato sauce and basil pesto € 15.00
- Maccheroncini alla paprika con pesto di melanzane, pomodoro secco, rucola, guanciale e pecorino
Paprika maccheroncini with aubergines pesto, dry tomato, rocket, pork cheek and pecorino € 16.00
- Fusilli agli scampi con la sua bisque e crema di burrata
Fusilli pasta with scampi, its bisque and burrata cream € 20.00
- Scialatielli alla curcuma cacio, pepe rosa e crudità di gamberone
Scialatielli pasta cacio, pink pepper and raw prawns € 18.00

Secondi Piatti - Second Dishes

- Insalatona di stagione con polletto cotto a bassa temperatura, semi di chia, feta e pane croccante
Seasonal salad with low temperature cooked chicken, chia seeds, feta cheese and crusty bread € 16.00
- Presa iberica marinata alla soia e mirin con datterino giallo e noccioline tostate
Iberian pork Presa marinated in soy and mirin with yellow cherry tomatoes and toasted peanuts € 22.00
- Involtino di branzino aromatizzato al timo con gazpacho di peperoni
Thyme flavored sea bass roll with pepper gazpacho € 19.00
- Tonno marinato alla salsa ponzu in crosta di sesamo e alga Wakame
Tuna tataki marinated with ponzu sauce, sesame and Wakame seaweed € 20.00