

# il POSTO

CUCINA ED EVENTUALI

pane di montagna di calzolari e coperto. . . . . 2 €\*

## antiposteria

sformato di zucchine su crema di carote . . . . . 8 €

tartare di manzo con gelatina di pomodoro e origano  
servita con maionese artigianale al curry. . . . . 9 €

terrina di polipo e mazzancolle servita con salsa di  
limone, avocado e pepe rosa. . . . . 10 €

fagottini bicolore ripieni di ragù bianco di baccalà  
serviti su fumetto di pesce. . . . . 11 €

## primi

riso viola. . . . . 9 €  
riso vialone nano IGP con asparagi, patate vitelotte e scaglie di pecorino

chitarrine mediterranee. . . . . 9 €  
spaghetti alla chitarra freschi con pesto al basilico,  
pachino, patate cubettate, peperoni croccanti e capperi

gnocchi di melanzate. . . . . 10 €  
gnocchi di patate e melanzane con salsa al pecorino e senape grezza

riso nero. . . . . 11 €  
riso vialone nano IGP al nero di seppia con mazzancolle al brandy e fragole

strozzapreti profumati . . . . . 11 €  
strozzapreti di pasta povera profumata al limone e zenzero con sugo di canocchie

\* nelle serate con eventi il coperto è di 3,5 €

## secondi

- coniglio di primavera.** . . . . . 13 €  
rollè di coniglio ripieno di prugne servito su crema di piselli
- tagliata alla modenese.** . . . . . 15 €  
tagliata di vitellone servita con scaglie di parmigiano e aceto balsamico tradizionale di Modena
- spiedino di manzo vestito a festa.** . . . . . 16 €  
spiedino di bocconcini di manzo marinati e avvolti nelle zucchine al rum
- strudel salato con sorpresa.** . . . . . 16 €  
strudel ripieno con petto d'anatra, salsa ai mirtili e scaglie di cacao amaro mascao
- bastoncini americani.** . . . . . 16 €  
bastoncini croccanti di ricciola impanata con quinoa e mandorle serviti su crema di patate vitelotte
- medaglie d'anguilla** . . . . . 16 €  
tranci di anguilla serviti con asparagi di mare e spuma di fumetto di pesce e cipolle di Tropea
- millefoglie vegetariano** . . . . . 13 €  
millefoglie croccante al profumo di basilico e lime con pecorino primo sale della val di Zena e pomodori pachino

i nostri secondi hanno tutti un piccolo contorno già impiattato.

## dolci rigorosamente fatti da noi

- sorbetto alla frutta di stagione** . . . . . 4 €
- diplomatica con crema chantilly e amarene.** . . . . . 5 €
- pasticceria mista.** . . . . . 6 €
- cheesecake al pistacchio  
e prugne con biscotto dolce di cous cous** . . . . . 6 €
- marquise al cioccolato e caffè servita con crema inglese** 6 €

# il POSTO

CUCINA ED EVENTUALI

