



ACANTO

Menù del giorno

Primi

Cappelletti Selvatici

Sfoglia ai mirtilli estratti a freddo, ripieno ad uso in romagna, saltati e serviti con un pesto di erbe selvatiche, mirtilli e olio infuso al limone.

E 16

Cappelletti in Crema

Cappelletti classici, saltati e serviti con una crema di parmigiano stagionato 24 mesi e una macinata di pepe.

E 15

Cappelletti al Ragù

Cappelletti classici serviti con un ragù di manzetta e maiale BIO.

E 12

Margherite di spinaci

Sfoglia di spinaci estratti a freddo, ripiene di pecorino, parmigiano stagionato 12 mesi e curcuma.

Saltate nel burro salato di Normandia e prosciutto di Parma.

E 12

Risotti

“Meridia”

Riso vialone nano, cipolle caramellate al Sangiovese e crumble di pancetta affumicata al legno di ulivo.

E 12

“Peregrino”

Riso vialone nano, miele e rosmarino

E 9

“Moto Perpetuo”

Riso vialone nano, petto d’oca affumicato e polvere di caffè

E 15

“Beatrice”

Riso vialone nano, infuso di rose di damasco e cardamomo.

E 12

Secondi

Coscia d’oca confit

Servita con patate al forno ed erbe di campo saltate con olio chef blend.

E 29

Costicine ubriache

Costine di maiale a doppia cottura, marinate in una salsa a base di bourbon, servite con vortici di patate fritte.

E 22

Pancia di maialino

Pancia di maialino da latte servita con patate al forno ed erbe amare.

E 20

Cuore di Lombata (tagliata 300g)

Cuberoll di manzetta grado di marezzatura extra premium servita con patate al forno e sale affumicato.

E 45 (153/kg)

Filet Mignon(150g)

Filetto di manzetta grado di marezzatura extra premium servita con patate al forno e sale affumicato.

E 30 (220/kg)

Pollo al Curry

Tagliata di petto di pollo saltata nel nostro curry, servita con riso basmati profumato al cardamomo

E 25

Pollo Tikka

Tagliata di petto di pollo saltata nella nostra salsa tikka servita con riso basmati profumato al cardamomo

E 20

Bobotie

Pasticcio di manzo SudAfricano con banane e uovo servito con riso basmati profumato alla zafferano e uvetta.

E 24

Tajine d’agnello

Stinco d’agnello al ras el hanout, servito con cous cous, cipolle caramellate e uvetta.

E 33

Dessert

Zuppa inglese alla Lord Byron

Crema all'uovo, crema al cioccolato, ciambella romagnola bagnata con l'alchermes dei monaci della certosa.

E 12

Gulab Jamun

"Bacca di Rosa" sapori d'India
frittella di latte lasciata a riposo in uno sciroppo di rosa e cannella, servita con gelato alla panna.

E 10

Malva Pudding

Sapori dal SudAfrica

Pudding d'albicocca, servito con salsa butterscotch e gelato alla panna

E 10

"pavLOVA"

Crema all'uovo profumata alla rosa, frutta di satgione leggermente fermentata, merigna e foglia d'oro.

E 12

"Viola"

Bignè craquelin, ripieno di crema diplomatica al cioccolato bianco profumato alla lavanda su infuso di tea bianco e lavanda.

E 12

Antipasti

Dandelion

Spugne al Tarassaco, crema di pecorino, olio trasparenza marina e pepe selvatico.

E 8

Rosa Bianca

Sashimi di daikon e rapa bianca, su crema di tarassaco e olio infuso al limone.

E 6

Crostino di Mangalica

crostino di pane ad alta idratazione e lenta lievitazione, con lardo magro di mangalica (maiale allevato allo stato brado) Olio di timbro istriano, tageti e pepe rosa.

E 8

Tòcc [Tòch]

Vellutata di pomodoro, uovo fritto, coriandoli di pancetta e crostino di pane ad alta idratazione.

E 9

Tab. 223.



Acanthus mollis.
Weiche Bärenklau.

Tab. 223.



Acanthus mollis.
Weiche Bärenklau.