

BOREAL

MENÙ

FOODFELLAS

M. LANG





APERITIVO

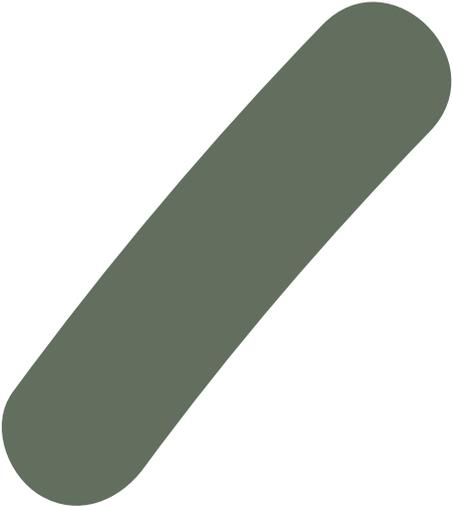
Selezione di Formaggi, servita con le nostre composte
10 €

Selezione di salumi di Mora Romagnola azienda agricola Zavoli
10 €

Alici di Menaica sott'olio EVO con burro demi sel
10 €

Giardiniera artigianale Bottega Pavese
5 €

*il servizio aperitivo è da intendersi esclusivamente alle ore 19:00 alle ore 20:30



DEGUSTAZIONE

CULTURA ITALIANA - 90 € **

Degustazione 7 portate a mano libera
Il processo creativo dello Chef parte sempre dai sapori della tradizione, radicati nel territorio, espressione di cultura in chiave contemporanea.

MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETALE - 55 €*

- / Amuse bouche
- / Fiore di zucca - ricotta - melissa
- / Risotto - zafferano - limone sotto sale
- / Pane - bietole - aglio nero
- / Predessert
- / Pesca - menta - meringa
- / Piccola pasticceria

MENÙ DEGUSTAZIONE CARNE - 60 € *

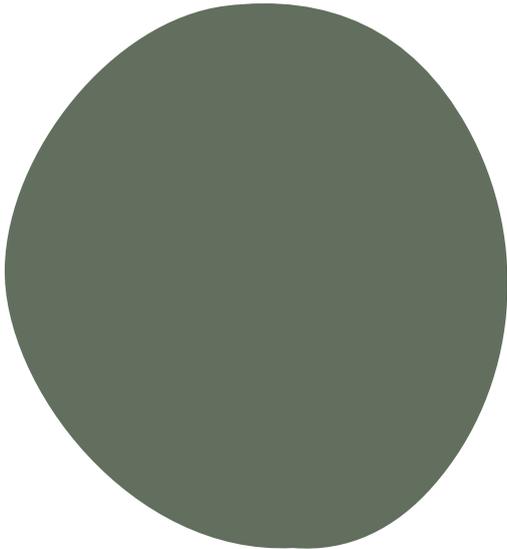
- / Amuse bouche
- / Tartare di manzo - senape - scalogno
- / Tagliatella ripiena - Mora Romagnola - burro nocciola - salvia
- / Anatra - pomodoro cuore di bue - olive taggiasche
- / Predessert
- / Cioccolato fondente - fragole - panna
- / Piccola pasticceria

MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE - 65 € *

- / Amuse bouche
- / Cozze - cipolle rosse - pinoli - uvetta
- / Pennone - gamberi rosa - zucchine
- / Branzino - finocchio - arancia rossa
- / Predessert
- / Ciliegie - robiola - nocciole
- / Piccola pasticceria

*La scelta della formula menù degustazione è obbligatoria per tutto il tavolo ma ogni commensale può scegliere tra i tre a piacimento

** La scelta del menù degustazione 7 portate è obbligatoria per tutto il tavolo



ANTIPASTI

Tartare di manzo - senape - scalogno
20 €
(allergeni: f, l)

Cozze - cipolle rosse - pinoli - uvetta
18 €
(allergeni: a, d)

Fiore di zucca - ricotta - melissa
17 €
(allergeni: l)

Pane - bietole - aglio nero
17 €
(allergeni: c, b)

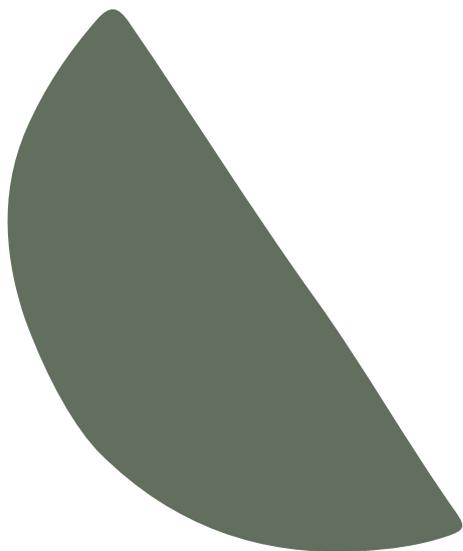
PRIMI

Tagliatella ripiena - Mora Romagnola - burro nocciola - salvia
24 €
(allergeni: b, c, l)

Risotto - zafferano - limone sotto sale
23 €
(allergeni: b)

Pennone - gamberi rosa - zucchine
25 €
(allergeni: c, m, e)

Maltagliati - basilico - patate - fagiolini
20 €
(allergeni: b, c)





SECONDI

Anatra - pomodoro cuore di bue - olive taggiasche
29 €
(allergeni: e)

Mora Romagnola - fave - cicoria
26 €
(allergeni: e)

Bue grasso - salsa verde - peperone
27 €
(allergeni: e)

Branzino - finocchio - arancia
28 €
(allergeni: b, i)

BRACE

Costata Holy Cow frollata
10 €/h

Fiorentina Holy Cow frollata
11 €/h

**secondo disponibilità, servite con contorno di verdure alla brace*

DESSERT

Pesca - menta - meringa
10 €

Ciliegie - robiola - nocciole
10 €
(allergeni: a, b)

Cioccolato fondente - fragole - panna
10 €
(allergeni: b, c)

Tiramisù
10 €
(allergeni: b, c, l)

Coperto
4,00 €

Allergeni:

a - frutta guscio
b - lattosio
c - glutine
d - molluschi
e - sedano
f - senape
g - soia
h - solfiti
i - pesce
l - uova
m - crostacei
n - arachidi e derivati
o - sesamo
p - lupino

