

La Griglia



Menu degustazione

LA GRIGLIA DE I FONTANILI

per cominciare ...

Appetizers

il nostro benvenuto

... continuando con

Granceola

in zuppetta con “pan de arroz” e maialino al barbecue

Coniglio

in terrina confit con zucca alla brace,
funghi chiodini e semi di senape marinati

Baccalà

bottoncini di pasta fresca ripieni “rigati”
con spuma di patata e essenza di alloro

Cervo

alla brace con la sua salsa rustica e cipolla di Tropea arrostita

Picanha

codone di sottofesa di manzo piemontese alla brace

ed infine...

Tortina di nocciole

gelato alla panna affumicata
pere, zabaione e cioccolato puro

€ 45.00

Antipasti

Terrina di coniglio confit

zucca alla brace, funghi chiodini e semi di senape marinati

€ 12.00

ALLERGENI 3, 5, 10, 13

Zuppetta di granceola

“pan de arroz” e maialino al barbecue

€ 13.00

Acciughe del mar Cantabrico

focaccia alla brace e sangrita di pomodori gialli e lime

€ 15.00

“Donut”

una versione di melanzana alla parmigiana

€ 10.00

Culaccia di Langhirano

Giardiniera di verdure e pane sfogliato al burro

€ 11.00

Primi piatti

Fettuccine di grano arso

pecorino, bottarga di muggine e consommé di verze

€ 13.00

Risotto Carnaroli

con astice alla brace e cioccolato puro

€ 15.00

Tortelli di Faraona

con salsa alla birra e soffice di peperone arrosto

€ 11.50

Bottoncini di baccalà "rigati"

con spuma di patate ed essenza di alloro

€ 12.00

Tutte le paste sono prodotte da noi con farine biologiche.
In seguito subiscono un processo di abbattimento rapido di temperatura
allo scopo di preservarne le qualità organolettiche

I secondi piatti alla brace

Mareggiata

Selezione di pescato alla brace

€ 21,00

Filetto di ombrina alla mugnaia

con spaghetti di verdure e polvere di cipollotto bruciato

€ 17.00

Animella di vitello alla brace

con topinambur e sugo d'arrosto

€ 14.50

Carré di cervo alla brace

con la sua salsa rustica e cipolla di Tropea arrostita

€ 22.00

Filetto di manzo argentino

€ 22.00

Tagliata di sottofiletto di manzo piemontese

€ 15,00

Costata di manzo piemontese gr 550

€ 24,00

T-Bone taglio fiorentina 1 kg c.a.

€ 50,00

Selezione delle nostre carni alla brace

€ 17,00

...e per accompagnare

Patata sotto la cenere con a scelta: panna acida e sale nero guacamole scamorza e speck	€ 5,00
Funghetti "cremino" al barbecue	€ 5,00
Melanzane lunghe gratinate	€ 5,00
Verdure alla griglia	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
La nostra tavolozza di formaggi con marmellate e mostarde	€ 13,00

il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conformemente alla prescrizione del regolamento (CE) 853/04, allegato III, sez. VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3

COPERTO €2,50