



La Griglia

Menu degustazione

LA GRIGLIA DE I FONTANILI

per cominciare ...

Appetizers

il nostro benvenuto

... continuando con

Osso e manzo

Tartare di Garonnese affumicata con osso alla brace

Risotto con acciughe del Cantabrico

cipolla dolce e tè nero

Raviolo di ravioli

un raviolo molteplici combinazioni

Pescatrice

alla brace con purea di pinoli e meringa d'agrumi

Marcassin

Lombatina di cinghiale e salsa all'amarone

Gelato alla panna affumicata

frutti rossi e barbabietola

€ 45

ALLERGENI 1, 3, 4, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 14

Antipasti

Osso e manzo

Tartare di Garonnese leggermente affumicata con
osso alla brace

€ 14.00

ALLERGENI 11

Zuppa di arachidi dolci

faraona e verdure di stagione

€ 10.00

ALLERGENI 3, 4, 5, 7, 9, 14

Polpo arrostito

zuppa di pane e profumi mediterranei

€ 15.00

ALLERGENI 2, 3, 4

Ricciola marinata

estratto di mela verde e sedano, mandorle affumicate e zenzero

€ 12.00

ALLERGENI 1, 14

Culaccia di Langhirano

Giardiniera di verdure e pane sfogliato al burro

€ 11.00

ALLERGENI 3, 4, 14

Primi piatti

Riso Carnaroli

acciughe del Cantabrico, cipolla dolce e tè nero

€ 14.00

ALLERGENI 1, 3

Raviolo di Ravioli

un raviolo, molteplici combinazioni

€ 12.00

ALLERGENI 1, 3, 4, 5, 9, 14

Bottoncini di mare

con ripieno di scorfano in salsa allo scoglio

€ 13.00

ALLERGENI 1, 2, 4, 6, 9, 11, 14

Linguina ai Grani Antichi

Linguina con farina integrale Senatore Cappelli e Birra Moretti Grani Antichi
ragù di anguilla, salsa di albicocche secche e jus di pollo.

piatto finalista trofeo Birra Moretti 2018

€ 12.00

ALLERGENI 1, 3, 4, 9, 14

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

ALLERGENI 1, 4, 7, 9

Filetto di pescatrice

con purea di pinoli e meringa d'agrumi

€ 18.00

ALLERGENI 1, 3, 5, 9

Lombatina di Marcassin

frutti rossi e salsa all'amarone

€ 18.00

ALLERGENI 3, 14

Gigot d'agnello cotto sull'osso

con carciofo alla brace e salsa al mirto

€ 20.00

ALLERGENI 10, 14

Filetto di manzo argentino

€ 22.00

ALLERGENI 14

Controfiletto di Garonnese 30 giorni di frollatura "dry aged"

€ 18,00

ALLERGENI -14

Costata di manzo piemontese gr 550 c.a.

€ 5/hg

ALLERGENI -

T-Bone taglio fiorentina 1 kg c.a.

€ 5,50/hg

ALLERGENI -

Selezione delle nostre carni alla brace

€ 17,00

ALLERGENI 3,

...e per accompagnare

Patata sotto la cenere con a scelta: **€ 5,00**
panna acida e sale nero ALLERGENI 3, 10
guacamole ALLERGENI
scamorza e speck ALLERGENI 3

Funghetti trifolati **€ 5,00**
ALLERGENI

Verdure alla griglia **€ 4,00**
ALLERGENI 7

Patate al forno **€ 4,00**

La nostra tavolozza di formaggi
con marmellate e mostarde **€ 13,00**
ALLERGENI 3, 5, 10

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