

“Lab ...psichiatri food “ (cucina) propone

Gli antipastidi terra... di acqua...caldi...freddi e tiepidi

Sformatino di funghi del sottobosco (glutine latticini)	10.00
Il Flan di Parmigiano-Reggiano.. su fusione di formaggio giovane...e la sua cialda croccante (latticini)	10.00
Il “ tonno di coniglio “ ...salvia argentata e olive taggiasche	8.00
La composta di pollo con condimento balsamico ...misticanza e frutta	8.00
La battuta al coltello del Cazzamali...timo ...rosmarino... con pinzimonio in olio Vallepiciola e sale nero	10.00
La 1000 foglie di manzetta marinata ...crudità di verdure e pasta brick (glutine)	10.00
Carpaccio di gamberi rossi di Porto Santo Spirito....e insalata di finocchi e agrumi	12.00
“ Capriccio di Regina “ filetto di Trota Salmonata ...profumi ...colori e misticanza	11.00
Seppioline spadellate ...indivia belga brasata ...e le olive	12.00
La composta di calamari su vellutata di porri e la patata saltata	12.00

Dalla terra e dall'acqua ..le paste fatte da noi e da altri

Agnolotti di spalla cotta su zabaione di Parmigiano-Reggiano (glutine latticini)	11.00
Ravioloni di fontina d'alpeggio al tartufo nero (glutine latticini)	13.00
Mezzelune di zuccacon pasta di salame e rosmarino (glutine)	11.00
Le crespelle ai funghi porcini (glutine latticini)	10.00
Tortelli di pesce ...fagiolini verdi ...gamberi e vongole (glutine)	12.00

Dalla terra...dall'orto e dall'acqua

La “Papera Guendalina” ...coscia d'anatra in confit...su crema di patate ...pancetta croccante ... e gocce di balsamico (latticini)	14.00
La quaglia al bacon e rosmarino...scaloppa di foie gras....e mosto cotto di montepulciano	13.00
La tagliata di manzo Piemontese....il radicchio di treviso ...e la fusione di taleggio (latticini)	13.00
Il carrè d'agnello Nuova zelanda in panatura d'erbe e aromi....la sua salsa d'essenza e lo sformato di verdure	14.00
Freddo-caldo...Roast beaf di Angus e la tagliata di vitella ...e i loro accompagnamenti	14.00
La boeuf bourguignon...a modo nostro ..guancette di vitello in brasatura d'erbe e verdure ...rosso di Borgogna e polenta croccante	14.00
<i>i filetti.</i>	
Di manzo farcito con culaccia fondente di parmigiano e tartufo nero (latticini glutine)	18.00
Di cavallo ...speck croccante e crema delicata di porri	14.00
Di maialino...con la sua farcia e i funghi porcini trifolati	14.00
<i>Alla griglia:</i>	
Il Secreto di Patanegra ...con radicchi del nostro orto avvolti nel bacon...saltati con aceto di lambrusco	14.00

La Grigliata di tagli Nobili:	75.00
Costata Piemontese del Cazzamali...Costata scozzese e Ribeye di Angus Irlanda in porzione generosa...con verdure grigliate ...minimo per 2 persone	
Dall'acqua	
Il Baccalà soffritto ...su crema di zucca e cipolla dorata	14.00
Il Tonno scottato ...su salsa tonnata ...dadolata di melanzane ..pomodori essiccati	13.00
Il filetto d'Ombrina...carciofi ..topinambur e tartufo nero	14.00
Il filetto di branzino...broccoli ...vongole ...e il gambero	14.00
Dolci	
Stracchino della Duchessa	4.00
Bavarese di zabaione al moscato ...con purea di fragole	4.00
Salame di cioccolato	4.00
Gelato al pistacchio pepe e gin	3.00

Gli alimenti verranno confezionati singolarmente ...in contenitori bio e riciclabili...pronti

per essere consumati

oppure riscaldati in forno tradizionale o al microonde...

le prenotazioni si accetteranno sino alle ore 20,30

il ritiro dalle 19,00 alle 21,30

buona salute a tutti