

Cipensoio

H

Autunno **2020**

Per iniziare

Salmone marinato alla barbabietola rossa con maionese al lime	€ 14,00
Tagliere artigianale del Salumificio Gombitelli * (per 2 pers) con Prosciutto Penitente, sbriciolona, lardo rosa, salame nostrale e giardiniera toscana. <i>Il Penitente viene stagionato per almeno 24 mesi a diretto contatto con la farina di castagne, sviluppando il suo gusto dolce e raffinato con retrogusto di castagna.</i>	€ 26,00
Carpaccio di manzo di Pozza Gombitelli* con scaglie di Pecorino Scoppolato di Pedona	€ 14,00
La Mortadella Artigianale DOP di Silvio Scapin e burrata pugliese	€ 14,00
Il tortino al cavolo nero su crema di Parmigiano di Montagna 36 mesi	€ 10,00
Polenta dorata ai tre gusti: Noci e gorgonzola Tapenade di olive e peperone confit Lardo rosa tartufato	€ 12,00
<i>* Tutti i salumi di Gombitelli sono tutti senza glutine lattosio e glutammato. La stagionatura viene effettuata in celle ad aria naturale</i>	
Tagliatelle tradizionali alla Bolognese	10.00€
Risotto mantecato al gambero rosso di Marzara del Vallo con flocchi di bufala campana	14.00 €
Tagliolini 30 tuorli con profumi di tartufo	14.00€
Vellutata di zucca con champignon e profumo di rosmarino	10.00 €
Pici senesi cacio e pepe	12.00€

Cipensoio

H

I secondi

Tagliata di Fassona Piemontese con patate arrosto	18,00€
La tartare di manzo Limousine tagliata a coltello, cipolla caramellata	16,00€
Salmone al Jospet con granella di pistacchi e crema di finocchio	16,00€
Guancia di Vitello cotta a bassa temperatura, crema di pastinaca	16,00 €
Petto d'anatra, glassa di arancia e purea di patate di Montese	18,00 €
Il Castelmagno di Beppino Ocelli e le composte di fichi e pera speziata	12,00€

Le pizze Gourmet Menchetti

Farina di grano tenero di tipo 2. Macinata a pietra, questa farina conserva le caratteristiche nutrizionali del grano Verna. Doppia lievitazione

La MARGHERITA "Unica" con pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese e Fiordilatte di Agerola	€ 9 € 18
La Mortadella DOP Mora Mora Artigian Quality, Pistacchio intero di Bronte, Bufala di Pagani	€ 14 € 28
Salsiccia fresca del Salumificio Gombitelli e friarelli	€ 14 € 28
Acciuga del Cantabrico, pomodoro Pachino e Bufala di Pagani	€ 14 € 28
Gorgonzola DOP Angelo Croce, Stracchino, Roquefort di Aveyron e noci	€ 14 € 28



Al calice

Rossi

Sangiovese Fior di Maggio BIO DOC
Chianti Colli Senesi

Bianchi

Prosecco Superiore Valdo
Sauvignon Fantinel Collio

½ Pala Pala

4.00€
4.00€
4.00€
4.00€