

Cipensoio

H

Febbraio 2021

Per iniziare

Tataki di tonno sesamo e pistacchio di Bronte con salsa Ponzu e Spinacino fresco €14.00

Polenta dorata ai due gusti con pesto di pomodori secchi e burrata D'Andria, tapenade di olive taggiasche e peperone confit €10.00

La tartare di manzo Limousine tagliata a coltello, cipolla caramellata € 14,00

Il tortino al cavolo nero su crema di Parmigiano di Montagna 36 mesi € 10.00

Polpettine di manzo e Cinta Senese dorate con maionese artigianale agli agrumi €12.00

Tagliatelle tradizionali fatte a mano alla Bolognese 10.00€

Gnocchetti di patate novelle con gorgonzola e pera confit al Vin Santo 12.00€

Garganelli emiliani al lardo di Colonnata tartufato 12.00 €

Tagliolini con tonno fresco, capperi, pomodorini confit, pecorino e zest di limone 14.00€

Pici senesi cacio e pepe 12.00€

Cipensoio

H

I secondi

Tagliata di Fassona Piemontese con dadolata di patate arrosto 20,00€

Salmone al Josper con granella di pistacchi e crema di finocchio 16.00€

Guancia di Vitello brasata al Sangiovese su velluata di bietola 16.00€

Cotoletta di maiale Sambucano alla Bolognese con spinacino 14.00€

Battuta cruda di Fassona Piemontese con giardiniera di verdure 16.00€

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 Diavola con pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese e Fiordilatte di Agerola € 10 € 20

Salsiccia fresca del Salumificio Gombitelli e friarielli € 14 € 28

Acciuga del Cantabrico, pomodoro Pachino e Bufala di Pagani € 14 € 28



Le proposte al calice:

Rossi

Sangiovese Fior di Maggio

4.00€

Bianchi

Fior di Maggio Bianco

4.00€

Prosecco Dama

4.00€

Franciacorta Castel Faglia

5.00€

Birra

Peroni doppio malto da 50cl

7.00€

½ Pala Pala