

# Cipensoio

## Menù Gennaio 2022

### Per iniziare...

Pesce spada affumicato con vinaigrette agli agrumi	€14.00
Acciughe del Cantabrico con burrata di Andria	€ 14.00
Foie gras su pan brioche e composta di pere al vin santo	€16.00
Sformatino di verdure con fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi e chips di patate viola	€10.00
Polenta arrostita con Lardo di Colonnata IGP Norcineria Greti	€12.00

### Per continuare...

Zuppa di legumi e cereali	€10.00
Tagliatelle al ragù tradizionale bolognese	€12.00
Pici cacio e pepe	€12.00
Tortellini fatti in casa in crema di Parmigiano di Montagna	€14.00
Gnocco artigianale con ragù di ombrina e burrata	€14.00
Passatelli romagnoli in brodo di cappone	€14.00

Vi preghiamo di giustificare l'attesa dovuta ad una cucina espressa. Grazie

# H

# Cipensoio

## I secondi

Salmone cotto al Jospè in crosta di semi di papavero, crema di cavolfiori viola e crumble al timo	€16.00
Pancetta di maialino su crema di finocchi e anice stellato	€15.00
Battuta di fassona tagliata al coltello con cipolla caramellata e fior di capperi	€18.00
Petto d'anatra alla piastra con riduzione ai frutti di bosco e tabasco e funghi	€18.00
Tagliata di Fassona Piemontese	€20.00
- con rucola e grana	
- con lardo rosa 'Gombitelli' e miele	
<b>Tomahawk della Macelleria Carnicelli</b> (1/1.2 kg) per due persone con patate arrosto e verdure saltate <i>(per i clienti con trattamento HB o FB il supplemento sarà di €24)</i>	€58.00

## PIZZA MENCHETTI di grano Verna (48h di lievitazione)

	½ Pala	1 Pala
La Margherita con pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese con mozzarella Fiordilatte di Agerola	€9.00	€18.00
Mortadella "Extra" di Mora Romagnola, bufala di Pagani e granella di pistacchi di Bronte con mozzarella Fiordilatte di Agerola	€12.00	€24.00
Acciughe del Cantabrico, bufala di Pagani e pomodoro ciliegino con Mozzarella Fiordilatte di Agerola	€14.00	€28.00
Salsiccia fresca del Salumificio Gombitelli e friarielli con mozzarella Fiordilatte di Agerola	€12.00	€24.00

Le proposte al calice:

Rossi

**Sangiovese IGT Colli Senesi**  
**Chianti Classico San Giorgio a Lapi**

4,00€  
4,00€

Bianchi

**Fior di Maggio Trebbiano Bianco**  
**Prosecco Millesimato Ca' Bortomiol**

4,00€  
5,00€

Le proposte in bottiglia:

**Morellino di Scansano DOCG Predella**  
**Chianti DOCG Terre delle Grazie**

12,00€  
13,00€

# H