



I CAPITELLI

Menu Terra



Antipasti

Carpaccio di Fassona con grana e insalata	15
Culatello di Zibello e Parmigiano stagionato	25
Scaloppe di foie gras, noci, fichi, uva e riduzione al passito	25
Degustazione di salumi misti e Parmigiano	25

Primi

Tortelli di erbetta o zucca al burro e salvia	17
Pappardelle alla lepre	20
Anolini in brodo di terza	22
Zibelloni di culatello con fonduta di Parmigiano	25
Risotto alla Giuseppe Verdi	25

Secondi

Faraona glassata alle castagne	25
Tartare di fassona alle erbe aromatiche	25
Bollito misto accompagnato con le sue salse	25
Filetto flambè all'Imperiale	30
Filetto di cervo al Teroldego e chutney di mele	35

Note

I piatti possono essere accompagnati da una selezione di vini di provenienza locale e regionale, è disponibile la carta dei vini.

Tutte le preparazioni di panificazione, pasta fresca e pasticceria sono di nostra produzione.

Il pesce servito è pescato e non di allevamento ed è sottoposto a bonifica preventiva in conformità al regolamento CE n. 853/2004.

Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria.

Alcuni prodotti possono essere occasionalmente congelati.
È disponibile la tabella alimenti.

