

## I TAGLIERI

Tagliere di formaggi del territorio, con tigelle, miele e composta di frutta (V)	16
Tagliere di salumi del territorio, con tigelle, squacquerone e caciotta	18
Degustazione di salumi e formaggi del territorio, con tigelle, crescentine squacquerone e miele (consigliato per 3 persone)	45
Cestino di tigelle, crescentine o misto (V)	8
Giardiniera di stagione (VG)	4

## L'ORTO

Minestra dell'orto con crostini (VG/GF*/LF)	8
Cheesecake allo squacquerone con carote e verza allo zenzero (V)	10
Carpaccio di cuori di carciofo con semifreddo al parmigiano e balsamico (V/GF)	10
Cartoccio di carta fata con caciotta, il nostro miele, noci e verdure arrostate (V/GF)	10
Crema di finocchio allo zafferano con petali di mandorle e riduzione al melograno (VG/GF)	10
Due passi nell'orto (VG/GF*)	8
Insalata di stagione (VG/GF)	6
Patate e carciofi arrosto (VG/GF)	5

## LE PASTE

Tortellini in crema di parmigiano 24 mesi e noce moscata	15
Risotto allo zafferano bolognese (GF/V/VG*)	12
Strettine ai carciofi, timo e agrumi (V)	12
Tagliatelle con ragù tradizionale (LF)	12

## LE CARNI

Tagliata di manzo BIO con patate, salamoia e olio al rosmarino (GF/LF)	22
Pulled pork con mele arrostate alle erbe (GF*/LF)	14
Coniglio alla cortigiana (GF)	16

## I DOLCI

Torta al cioccolato con crema al mascarpone (GF)	6
Selezione di biscotteria con bicchierino di passito	8
Muffin ai frutti rossi e crema inglese all'arancia	6
Mele saltate al rum con gelato al limone (VG/GF/LF)	6

**COPERTO E PANI FATTI IN CASA 2€**  
**PREZZI ESPRESSI IN EURO**

(GF) = Gluten Free | (VG) = Vegan  
(V) = Vegetariano | (LF) = Lactose Free  
(\* ) = Solo Su Richiesta

*Per allergie o intolleranze a determinati alimenti consigliamo di segnalarle o di chiedere informazioni al personale di sala.*

 **NETWORK: FFguest**  
**PASSWORD: fienile2019**

