

LA SELEZIONE DI FIENILE

La degustazione di Fienile 26

La nostra selezione di salumi e formaggi con tigelle e crescentine (consigliata per 2 persone) (GF*)

La cacciagione 12

Salame di cinghiale con sott'oli e tigelle integrali (4pz) (LF*/GF*)

I formaggi 14

pecorino, parmigiano e vaccino di montagna con miele e tigelle integrali (4pz) (V/GF*)

Cestino di tigelle integrali e crescentine (V) 8

Le composte e i mieli (V/VG*/GF) 5

PIZZA DEI COLLI

Una base bianca con farina integrale ad alta idratazione arricchita con specialità locali 13

Salsa di pomodoro al basilico, mozzarella di montagna e olio piacentino

Mousse di mortadella IGP e parmigiano, rucola e saba

GLI SFIZI

Bomboloncino al pecorino con salsa allo zafferano di montagna (V) 9

Polpette succulente di maialino a scottadito con mandorle, uvetta e salsa allo yogurt (GF) 9

Chizze di spinaci (V) 6

Chips di polenta con hummus di cannellini e tapenade di pomodorini arrostiti (GF/VG) 9

Patate alle erbe e salsa aioli (V/GF) 6

OGGI AL FIENILE

La proposta del giorno dello Chef s.q.

**COPERTO E PANI FATTI IN CASA 3€
PREZZI ESPRESSI IN EURO**

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



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

TRADIZIONI DI STAGIONE

Tortellini in crema di parmigiano 24 mesi 15

Tagliatelle con pesto di nocciole selvatiche del Frignano, alloro e profumo di agrumi (V) 14

Gnocchetti di patate con pesto d'erbe aromatiche, pomodorini arrostiti e ricotta salata (V) 12

Cervo al vino bianco e spezie con patate arrosto (LF/GF) 16

Coniglio senz'osso allo zafferano con patate schiacciate alle erbe (LF/GF) 16

Battuta di manzo con sale alla calendula, misticanza e saba (LF/GF) 13

Nido di asparagi in carta fata con patate arrosto (V/GF) 12

Due passi nell'orto (V/VG*/GF*) 14

I DOLCI

Selezione di biscotteria di montagna 6

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco sciropati dell'Appennino (GF) 6

Torta al cioccolato con fragole alla menta (GF) 6

Creme caramel al caffè e anice stellato (GF) 6

BRUNCH FLUÒ

Uova strapazzate, selezione di salumi e formaggi con tigelle, composte e mieli, pizza dei colli, il dolce del giorno, calice di vino oppure una bevanda a scelta dal bar
Servito, disponibile dalle 11:00 alle 15:00 dal martedì alla domenica
Minimo 2 persone

