

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*) *

PIZZA DEI COLLI

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

Mousse di ricotta al basilico e pomodorini arrostiti (V)

GLI SFIZI

Crudo di parma con mozzarellina di montagna, melone, misticanza e balsamico 12

Crema di zucchine alla menta con cialda di pane e olio piacentino e uovo cotto a bassa temperatura (V) 10

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

I PRIMI

Pacchero di semola con crema di pomodoro, stracciatella e origano (V) 12

Tagliatelle con pesto d'erbe aromatiche, petali di calendula e ricotta salata (V) 12

I SECONDI

Battuta di manzo con frutta, petali di calendula, misticanza e saba (LF/GF) 13

Tagliata di pollo all'elicriso e lime con insalata 14

I DOLCI

Gelato alla vaniglia con frutti rossi dell'Appennino (GF) 6

Torta al cioccolato con composta di albicocche e menta (GF) 6

La formula **cena + spettacolo** comprende due portate a scelta, il coperto e il biglietto di ingresso; le bevande non sono incluse
Le portate contrassegnate dal simbolo * sono escluse da questa formula

Formula cena + spettacolo: 36 euro a persona



SCENA NATURA

dialogo tra le
arti e il verde

COPERTO E PANI FATTI IN CASA 3€
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