

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*/LF*)	
La cacciagione	12
Salame di cinghiale con sott'oli e tigelle integrali (4pz) (GF*/LF*)	
I formaggi	14
pecorino, parmigiano e vaccino di montagna con miele e tigelle integrali (4pz) (V/GF*)	
Cestino di tigelle integrali e/o crescentine (V)	8
Le composte e i mieli (V/VG*/GF)	5
Squacquerone e la nostra giardiniera (V)	5

PIZZA DEI COLLI

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

Salsa di pomodoro al basilico, mozzarella di montagna e olio piacentino (V)

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 e salsa allo yogurt alle erbe (GF)	9
Chips di polenta con hummus di cannellini e tapenade di pomodorini arrostiti (GF/VG)	9
Patate alle erbe e salsa aioli (V/GF)	6
Sfizio del giorno	9

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 d'erbe aromatiche, petali di calendula e ricotta salata (V)	12
Gnocchetti di patate con burro salato ai fiori di malva (V)	12
Pacchero di semola con crema di pomodoro e stracciatella (V/VG*)	12
Crudo di Parma con mozzarellina di di montagna, melone, misticanza e balsamico (GF)	12
Crema di zucchine alla menta con cialda di pane, olio piacentino e uovo cotto a bassa temperatura (V/VG*)	10
Insalata di maialino in porchetta con yogurt alle erbe, pomodorini e scaglie di parmigiano (GF/LF*)	12
Coniglio farcito con caponatina al forno e patate (GF/LF)	16
Battuta di manzo con misticanza, frutta e saba (GF/LF)	13
Tagliata di pollo all'elicriso e lime con insalata (GF)	14
Melanzane del fienile con pomodori piastrati, stracciatella e basilico (V/VG*/GF)	12
Insalata mista con carpaccio di verdure e fiori (VG/GF*)	8
Due passi nell'orto (V/VG*/GF*)	14

I DOLCI

Selezione di biscotteria di montagna	6
Gelato alla vaniglia con frutti rossi dell'Appennino (GF)	6
Torta al cioccolato con composta di frutta (GF)	6
Insalata di frutta con sciroppo alla menta (VG/GF)	6
Soffice allo yogurt con lime e albicocche (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

