

LA SELEZIONE DI FIENILE

La degustazione di Fienile 1-2-3 **26**
La nostra selezione di salumi e formaggi con tigelle e crescentine (consigliata per 2 persone) (GF*/LF*)

La cacciagione 1-2-3-4 **12**
Salame di cinghiale o cervo con la nostra giardiniera e tigelle integrali (4pz) (GF*/LF*)

I formaggi 1-2 **14**
Pecorino, parmigiano e vaccino di montagna con miele e tigelle integrali (4pz) (V/GF*)

Cestino di tigelle integrali e/o crescentine 1-2 (V) **8**

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

La nostra giardiniera 3-4 (V) **5**

Lo squacquerone 2 (V/GF) **5**

PIZZA DEI COLLI

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

Funghi e formaggio vaccino di montagna 1-2 (V) **15**

GLI SFIZI

Porcini fritti 1-5-6 (V) **10**

Tortino di cavolo nero con cialda e salsa di parmigiano 2-5 (V/GF) **10**

Insalata di carciofi con misticanza dell'orto e scaglie di parmigiano 2 (V/GF/VG) **12**

Zucca mantecata con chips di polenta (GF/VG) **10**

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

TRADIZIONI DI STAGIONE

I Primi

Tortellini in crema di parmigiano 24 mesi 1-2-5-6 **16**

Tortellini in brodo 1-2-4-5-6 **15**

Tagliatelle ai funghi porcini e zafferano di montagna 1-2-5 (V) **16**

Passatelli asciutti con crema di broccoli, mandorle, uvetta e ricotta salata 1-2-5-6 (V) **16**

Le Carni

Burger bun con pulled di cinghiale affumicato, cipolle rosse caramellate, salsa verde e patate 1-2-5-6-7 **18**

Faraona con salsa ai funghi e polenta di castagne 3-4-6 (GF/LF) **18**

Cervo al nostro vino bianco, spezie e patate arrosto 3-4 (GF/LF) **16**

I Vegetariani

Uovo cotto a bassa temperatura al tartufo nero con patata affumicata e sfoglia di pane 1-2-5 (V/GF) **14**

Bisquit alle erbe con nido di verdure dell'orto e nocciole 1-2-5-6 (V/LF) **12**

Crema di cavolfiore con foglia croccante di cavolo nero e aria di melograno (VG/GF) **10**

Crema di zucca con fiocchi di ricotta e semi tostati 2-6 (V/VG*/GF) **10**

Insalata di stagione (VG/GF) **8**

Due passi nell'orto (VG/GF) **8**

I DOLCI

Creme caramel anice e caffè 2-5 (GF) **6**

Torta al cioccolato con mascarpone 2-5 (GF) **6**

Pera speziata al Cabernet con gelato alla crema 2-3-5-6 (GF) **6**

Ricotta montata con marmellata di zucca 1-2-6 **6**

Selezione di biscotteria di montagna 1-2-5-6 **6**



m e n u

La nostra cucina si ispira al ciclo delle stagioni e si basa su prodotti del territorio che selezioniamo con cura.

Cuciniamo sul momento materie prime in gran parte biologiche, a km zero o che arrivano direttamente dai nostri campi.

Nel menù troverete alcuni abbinamenti di profumi e di sapori nuovi, ma anche ricette della nostra tradizione familiare.

Lasciatevi guidare dalla curiosità e dai ricordi.



LE PROPOSTE SPECIALI

Quando il mangiare contemporaneo non rinuncia ai sapori del cuore e la convivialità diventa uno degli ingredienti

BARBECOOK & BRACIERI

Le nostre proposte alla brace da gustare anche all'aperto davanti al fuoco dei bracieri.

Un invitante menu anche con proposte vegetariane, disponibile per un minimo di 6/8 persone, solo su prenotazione.

Per tutto il periodo delle castagne i bracieri vi riscaldano con le caldarroste e il vin brulè.

BRUNCH FLUÒ

Selezione di affettati e formaggi con tigelle, pizza dei colli, sfizio del giorno, dolce del giorno, acqua e coperto **35**

Costo a persona, minimo 2 persone

Il Brunch Fluò è disponibile dalle 12:00 alle 15:00 dal giovedì alla domenica