
menù



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.



m e n u

LA SELEZIONE DI FIENILE

La degustazione di Fienile La nostra selezione di salumi e formaggi con tigelle e crescentine (consigliata per 2 persone) 1-2-3 (GF*/LF*)	28
La cacciagione Salame di cinghiale o cervo con la nostra giardiniera e tigelle integrali (4pz) 1-2-3-4 (GF*/LF*)	14
I formaggi Pecorino, parmigiano e vaccino di montagna con miele e tigelle integrali (4pz) 1-2 (V/GF*)	16
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

GLI SFIZI

Bomboloncini con salsa al pecorino 1-2-5 (V)	13
Primosale di pecora al forno, spinaci, mandorle e miele 2- 6 (V/GF)	13
Lenticchie speziate con pane al testo e yogurt greco 1-2-4 (V/VG*/GF*)	13
Battuta di manzo con frutta, misticanza e saba 3 (GF/LF)	16

PIZZA DEI COLLI

Una base bianca con farina integrale ad alta idratazione arricchita con specialità locali	
Bietoline dell'orto e Parmigiano Reggiano 24 mesi 1-2 (V)	14
Ricotta, composta di cipolle caramellate e nocciole 1-2-3-6 (V)	14

menù

TRADIZIONI DI STAGIONE

I Primi

Tortellini in crema di Parmigiano 24 mesi 1-2-5-6	16
Tagliatelle al ragù bianco di selvaggina 1-2-3-4-5-6 (LF*)	16
Tortellone di ricotta, asparagi e mandorle 1-2-5-6 (V)	16

Le Carni

Cervo al nostro vino bianco, spezie con patate arrosto 3-4 (GF/LF)	16
Roastbeef di vitello con verdure e salsa yogurt alle erbe 2-3-4 (GF/LF*)	16
Coniglio in porchetta con patata allo zafferano e carciofini (GF/LF)	18

I Vegetariani

Minestra del giorno (VG)	12
Nido di verdure con burger di patate e frutta secca 6 (VG/GF)	13
Zigullèda al Parmigiano 24 mesi con asparagi e porri 2-5 (VG/GF)	13
Insalata di stagione (VG/GF)	6
Due passi nell'orto 1-2 (V/VG*/GF*)	8



OGGI AL FIENILE

La proposta del giorno dello Chef	s.q.
-----------------------------------	------

m e n u

I DOLCI

Torta al cioccolato con mascarpone 2-5-6 (GF)	6
Soffice di yogurt e lime con fragole 2 (GF)	6
Mele al rum, vaniglia e biscotto raw 3-6 (GF/VG)	6
Selezione di biscotteria di montagna 1-2-5-6	6
Coperto e pani fatti in casa	3

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.

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

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

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

LEGENDA ALLERGENI

1: glutine, 2: latticini, 3: solfiti, 4: sedano, 5: uova, 6: frutta con guscio, 7: prodotti a base di pesce

WI-FI FREE Network: FF_Guest Password: fienile2019