

---

# FLUO di sera

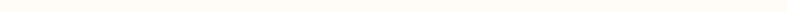


L'aperitivo sui colli è **un momento magico e unico**.

Il sole che inizia a scendere dietro le colline, i colori che si accendono, l'atmosfera che ti avvolge. Persino con le nuvole o con qualche goccia di pioggia lo spettacolo rimane inalterato.

Celebriamo la bellezza di questi momenti in compagnia e con abbinamenti di profumi e sapori nuovi ma anche con le ricette della nostra tradizione. Materie prime in gran parte biologiche, a **km zero** o che arrivano direttamente dai **nostri campi**.

Che l'incantesimo abbia inizio!



---

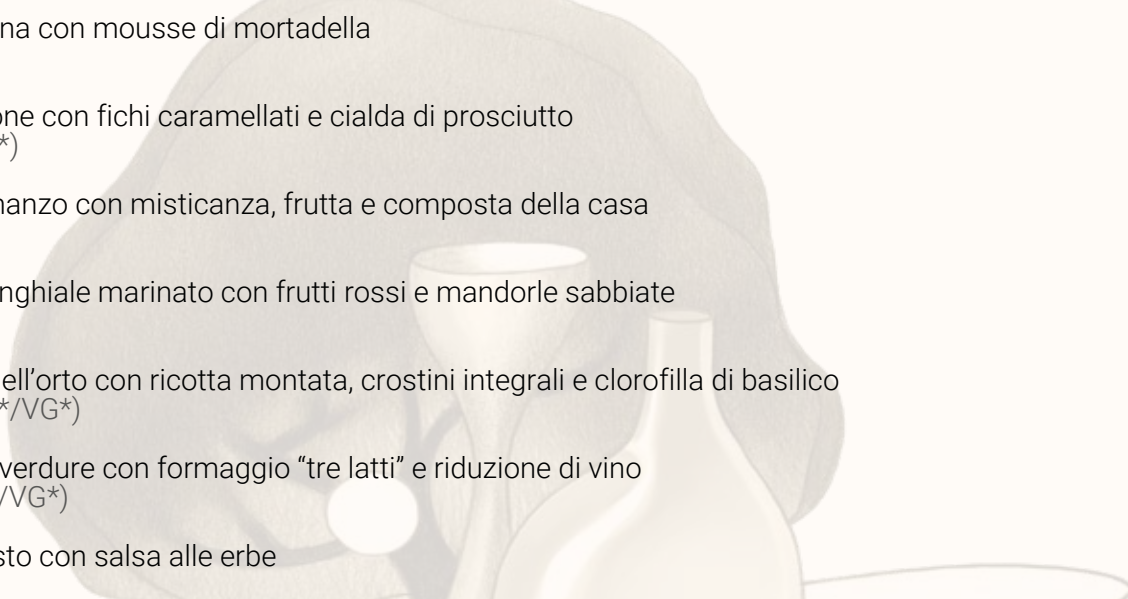
# FLUO' di sera

## LA SELEZIONE DI FIENILE

<b>La degustazione di Fienile</b> La nostra selezione di salumi e formaggi con tigelle e crescentine (consigliata per 2 persone) 1-2-3 (GF*/LF*)	<b>28</b>
<b>La cacciagione</b> Salame di cinghiale o cervo con la nostra giardiniera e tigelle integrali (4pz) 1-2-3-4 (GF*/LF*)	<b>14</b>
<b>I formaggi</b> La nostra selezione di formaggi del territorio con tigelle integrali (4pz) 1-2 (V/GF*)	<b>18</b>
Cestino di tigelle integrali e/o crescentine 1-2-3 (V)	<b>8</b>
Le composte, i mieli e la nostra giardiniera 3-4 (V/VG*/GF)	<b>8</b>

## GLI SFIZI

Pan di spagna con mousse di mortadella 1-2-5-6	<b>10</b>
Squacquerone con fichi caramellati e cialda di prosciutto 2-3-6 (GF/V*)	<b>10</b>
Battuta di manzo con misticanza, frutta e composta della casa (GF/LF)	<b>16</b>
Lombo di cinghiale marinato con frutti rossi e mandorle sabbiate 6 (GF/LF)	<b>16</b>
Gazpacho dell'orto con ricotta montata, crostini integrali e clorofilla di basilico 1-2-4 (V/GF*/VG*)	<b>12</b>
Fricandò di verdure con formaggio "tre latti" e riduzione di vino 2-3-4 (V/GF/VG*)	<b>14</b>
Patate arrosto con salsa alle erbe 2 (V/VG*)	<b>6</b>



---

# FLUO' di sera

## PIZZA DEI COLLI

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

Stracciatella, salame rosa e nocciole del Frignano **15**  
1-2

Panzanella di pomodori e basilico **12**  
1-3-4 (VG)

## I DOLCI

Torta al cioccolato con mascarpone **7**  
2-5-6 (GF)

Sorbetto di frutta di stagione con macedonia di verdure alla vaniglia e anice stellato **7**  
4 (VG/GF)

Soffice allo yogurt e lime con crumble di mandorle salato e lampone **7**  
2-6 (GF)

Gelato alla crema con terra d'amaretto e composta di more **7**  
1-2-5-6

Selezione di biscotteria di montagna **7**  
1-2-5-6

## OGGI AL FIENILE

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

**Coperto e pani fatti in casa **3****

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

---

