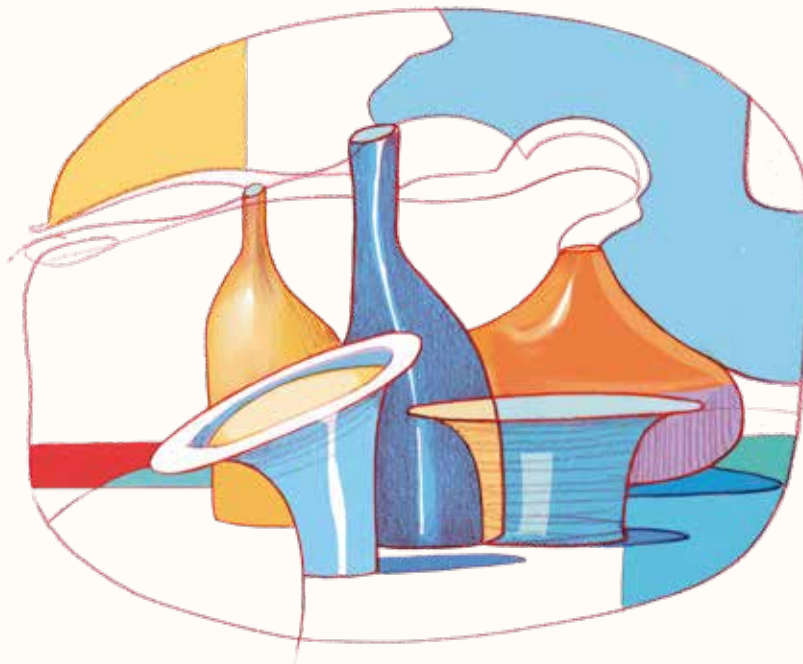

i COLLI PER PRANZO



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.



i COLLI per PRANZO

LA SELEZIONE DI FIENILE

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

GLI SFIZI

- Squacquerone con fichi caramellati e cialda di prosciutto **10**
2-3-6 (GF/V*)
- Battuta di manzo con misticanza, frutta e composta della casa **16**
(GF/LF)

PIZZA DEI COLLI

- Una base bianca con farina integrale ad alta idratazione arricchita con specialità locali**
- Panzanella di pomodori e basilico **12**
1-3-4 (VG)

TRADIZIONI DI STAGIONE

I Primi

- Tortellini in crema di Parmigiano 24 mesi **16**
1-2-5-6
- Gnocchi di patate al pesto d'erbe, petali di calendula e pomodorini confit **14**
1-2-5 (V)

I Vegetariani

- Gazpacho dell'orto con ricotta montata, crostini integrali e clorofilla di basilico **12**
1-2-4 (V/GF*/VG*)
- Fricandò di verdure con formaggio "tre latti" e riduzione di vino **14**
2-3-4 (V/GF/VG*)
- Insalata di stagione **8**
(VG/GF)
- Due passi nell'orto **8**
(VG/GF)
-

i COLLI per PRANZO

I DOLCI

Torta al cioccolato con mascarpone 2-5-6 (GF)	7
Sorbetto di frutta di stagione con macedonia di verdure alla vaniglia e anice stellato 4 (VG/GF)	7
Coperto e pani fatti in casa	3

I SEGRETI DEI COLLI

Un menu di quattro portate originale e diverso ogni volta. Il meglio dei prodotti locali di alta qualità, interpretati dallo Chef di Fienile Fluò. Lasciatevi immergere in una esperienza di sapori unici. Antipasto, primo, secondo e dolce. Se volete scegliete la versione vegetariana e segnalateci eventuali allergie e intolleranze. Non sono comprese le bevande e il coperto	55
---	----

FOOD TRUCK

Anima Burger Melanzane arrosto, pomodorini confit, pesto al basilico e mozzarella di montagna 1-2-5-6 (V)	16
Calanco Burger Patty di cinghiale con cipolla caramellata, pancetta affumicata e salsa olandese 1-2-5-6	18
Burrito Ripieno di Caesar salad 1-2-5-6	18
Sfizio del giorno	6
Macedonia di frutta all'anice stellato e vaniglia (VG)	6
Soffice allo yogurt e lime con crumble di mandorle salato e lampone 2-6 (GF)	6

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

