

---

# 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.



---

# menù

## 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>

## PIZZA DEI COLLI

<b>Una base bianca con farina integrale ad alta idratazione arricchita con specialità locali</b>	
Stracciatella, salame rosa e nocciole del Frignano 1-2	<b>15</b>
Panzanella di pomodori e basilico 1-3-4 (VG)	<b>12</b>

---

---

# menù

## TRADIZIONI DI STAGIONE

### I Primi

Tortellini in crema di Parmigiano 24 mesi 1-2-5-6	16
Gnocchi di patate al pesto d'erbe, petali di calendula e pomodorini confit 1-2-5 (V)	14
Tagliolini al ragu di guancia di maiale e scalogno di Romagna 1-3-4-5 (LF)	16
Tortellone di ricotta allo zafferano bolognese, zucchine e mandorle del Frignano 1-2-5-6	18

### Le Carni

Girello di vitello cotto a bassa temperatura con pavè di patate croccante (GF/LF)	20
Zucchine ripiene in umido estivo con gelato al fior di latte 2-5-6 (GF)	18

### I Vegetariani

Gazpacho dell'orto con ricotta montata, crostini integrali e clorofilla di basilico 1-2-4 (V/GF*/VG*)	12
Fricandò di verdure con formaggio "tre latti" e riduzione di vino 2-3-4 (V/GF/VG*)	14
Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta, noce moscata e erbe aromatiche 1-2-3 (V)	14
Insalata di stagione (VG/GF)	8
Due passi nell'orto (VG/GF)	8
Patate arrosto con salsa alle erbe 2 (V/VG*)	6

## OGGI AL FIENILE

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

---

# menu

## 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
Soffice allo yogurt e lime con crumble di mandorle salato e lampone 2-6 (GF)	7
Gelato alla crema con terra d'amaretto e composta di more 1-2-5-6	7
Selezione di biscotteria di montagna 1-2-5-6	7
<b>Coperto e pani fatti in casa</b>	<b>3</b>

## 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

<b>Anima Burger</b> Melanzane arrosto, pomodorini confit, pesto al basilico e mozzarella di montagna 1-2-5-6 (V)	16
<b>Calanco Burger</b> Patty di cinghiale con cipolla caramellata, pancetta affumicata e salsa olandese 1-2-5-6	18
<b>Burrito</b> 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