

Gli Antipasti

L'antipasto "Cantarelli"...

assaggi caldi e freddi (min. per due) € 17 a persona

L'uovo croccante di "Rebecca e Riccardo", radici caramellate e fondutina leggera € 12

Cubo di testina alla milanese, crudo di gambero blù e centrifuga di mela verde € 15

Calamaro, zucca e cotechino € 14

Spuma tiepida di topinambour, cardoncelli e crostoni profumati € 11

La Culaccia 30 mesi di "Romano Corghi" e marmellata di cipolla € 15

Tagliere di salumi selezionati € 13

I primi

Maltagliati di pasta all'uovo, ragù di oca nostrana e cialda allo zafferano € 14

Risotto carnaroli riserva "Az. Zaccaria" alla carbonara e battuto di gamberi € 14

Ravioli ripieni di zucca di Cremona, aria di salva cremasco e polvere di mostarda € 14

Spaghettoni, fagiolo toscanello e trippa croccante € 13

I secondi

Baccalà islandese, polenta croccante, cardoncelli, e pomodoro confit € 22

Petto d'anatra, pera spadellata e pure di patate € 19

Pancetta di maiale, purè di castagne e verza in padella € 19

La pluma d'iberico Patanegra alla plancia e patate € 20

Il controfiletto di manzetta, "selezione top Premium HRC Gourmet" alla plancia e patate € 20

Degustazione di formaggi e confettura e miele

Piccola € 9

Grande € 15

Menù degustazione

Piccolo benvenuto dalla cucina

Testina di vitello croccante, crudo di gambero blu, e centrifuga di mela e cetriolo

Calamaro, zucca e cotechino

Risotto carnaroli riserva alla carbonara e battuto di gamberi

Spaghettoni fagiolo toscanello e trippa spadellata

Pluma di iberico patanegra

Dolce alla carta

Caffè

€ 60,00

Il menu viene servito, come proposto esclusivamente per l'intero tavolo
e il prezzo si riferisce a persona, comprende acqua coperto e caffè, vini esclusi

Pranzo al Molino

(da mercoledì a venerdì)

La tradizione alla "Cantarelli"

L'antipasto "Cantarelli"...assaggi caldi e freddi

un primo del giorno

1 calice di vino, ½ acqua, coperto e caffè

(Viene servito minimo per due persone e il prezzo si riferisce a persona)

€ 28,00

Il pranzo di lavoro

Due portate del giorno

1 calice di vino, acqua, coperto e caffè

€ 25,00

Per ragioni sanitarie e di tutela della vostra salute tutti i prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti ad una temperatura di -20° per almeno 24 ore secondo normativa alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

Disponibile la lista degli alimenti allergeni utilizzati in alcune delle nostre preparazioni