

Menù “ I Quattro Borghi ”

(viene servito esclusivamente per l'intero tavolo)

Cipolla dorata ripiena di morbido al Bagos e funghi cardoncelli

Risotto carnaroli riserva, burro affumicato, bergamotto e sugo di arrosto

Guancetta di manzo cotta a lungo, purè acidulo e cimette

Cilindro al fondente, caffè e anacardi caramellati

€ 45,00

vini esclusi

Il prezzo si riferisce a persona e comprende acqua, caffè, servizio e pane fatto in
casa

sono esclusi il vino ed eventuali altre bevande

Gli Antipasti

L'antipasto alla "Cantarelli" degustazione di antipasti caldi e freddi serviti a centrotavola

€ 20 a persona

(viene preparato minimo per due persone)

Cipolla dorata ripiena di morbido al Bagos e funghi cardoncelli € 13

Cannolo di ricotta di bufala, crudo di salmone scozzese e puntarelle € 15

Jamon iberico patanegra 100% de bollota "La finojosa" 40 mesi € 25

La nostra selezione di salumi € 13

Degustazione di formaggi € 9 piccola

€ 15 grande

**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**

Primi

Spaghettoni di Gragnano, beurre blanc al Franciacorta, battuto di canocchia e salicornia disidratata € 15

Risotto carnaroli riserva, burro affumicato, bergamotto e sugo di arrosto € 14

Tagliolini 32 tuorli e ragù d'anatra nostrana € 14

I Secondi

Guancetta di manzo cotta a lungo, purè acidulo e cimette € 19

Pesce di scoglio, polpo e gambero in padella, crostone di pane e zuppetta € 22

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

Il controfiletto "sashi" alla plancia e patate € 20

pane fatto in casa e servizio € 3

