



# LA TUA CENA



**IMPRONTE**

ESPERIENZA ENOGASTRONOMICA

**Sii il cambiamento  
che vuoi vedere avvenire nel mondo.**

.Mahatma Gandhi.



**IL LEGAME CON LA TERRA**

**L'ARTIGIANALITÀ**

**GLI ANTICHI SAPORI**

# MENÙ DEGUSTAZIONE

## IMPRONTE

Magatello di vitello, fondo bruno, chutney di fagiolini verdi e sifone di bufala

Triglia, polenta taragna, provola affumicata e bietole

Raviolo ripieno di cipollotti e patate, crema di piselli, grano saraceno soffiato

Trancio di rombo, ceci, coste e pere in agrodolce

Entrecote di manzo della Valtidone, patata dolce,  
pesto di ravanelli

Dolce a scelta dalla carta

Piccola pasticceria

60 euro

*pane e coperto compresi, bevande escluse*

*- Il menù viene servito per tutto il tavolo -*

Selezione di formaggi della Bottega  
con miele Agribetz e le nostre composte

10 euro

## ABBINAMENTO 6 BEVANDE

6 calici di vino e/o drink della Bottega

25 euro

# MENÚ DEGUSTAZIONE

## IDENTITÀ

Cannellone di zucchine e patate, gazpacho di pomodoro, olio al basilico, sesamo

Asparagi, ricotta, frolla al saraceno e mela verde

Chicche di patate in crema di ortiche, lampone e zabaione al Parmigiano

Melanzana ripiena di cous cous vegetale, blu di Bufalo e nocciole

Dolce a scelta dalla carta

Piccola pasticceria

50 euro

*pane e coperto compresi, bevande escluse*

*- Il menù viene servito per tutto il tavolo -*

Selezione di formaggi della Bottega  
con miele Agribetz e le nostre composte

10 euro

## ABBINAMENTO 5 BEVANDE

5 calici di vino e/o drink della Bottega

20 euro

# ANTIPASTI

Cannellone di zucchine e patate, gazpacho di pomodoro, olio al basilico, sesamo

*14 euro*

Carpaccio di spigola, fave, cavolfiore e arancia

*16 euro*

Asparagi, ricotta, frolla al saraceno e mela verde

*14 euro*

Magatello di vitello, fondo bruno, chutney di fagiolini verdi e sifone di bufala

*16 euro*

Triglia, polenta taragna, provola affumicata e bietole

*16 euro*

*Servizio*

*pane e coperto 3 euro*

*Acqua microfiltrata 2 euro*

*Acqua in bottiglia 3 euro*

# PASTA E RISOTTI

Risotto alla rapa rossa, scampi crudi, gel di cetriolo e zenzero

16 euro

Raviolo ripieno di cipollotti e patate, crema di piselli, grano saraceno soffiato

14 euro

Spaghettoni alla chitarra con vongole, asparagi e cannellini

16 euro

Chicche di patate in crema di ortiche, lampone e zabaione al Parmigiano

14 euro

# I SECONDI PIATTI

Cernia bianca, agretti, salsa olandese, carote glassate

22 euro

Trancio di rombo, ceci, coste e pere in agrodolce

20 euro

Carrè di agnello, asparagi, patata all'aneto e mango

22 euro

Entrecote di manzo della Valtidone, patata dolce, pesto di ravanelli

20 euro

Melanzana ripiena di cous cous vegetale, blu di Bufalo e nocciole

16 euro



# IMPRONTE

ESPERIENZA ENOGASTRONOMICA

Per consultare l'elenco degli allergeni presenti in ogni piatto di questo menu chiedere al personale di sala il LIBRO DEGLI ALLERGENI.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

In questo locale si serve acqua potabile trattata e addizionata di anidride carbonica ai sensi del D.M. n°181 del 23/06/2003.

A tutela dei clienti vi informiamo che i prodotti somministrati in questa azienda possono contenere le seguenti sostanze e loro prodotti derivati:

1) Cereali contenenti glutine 2) Crostacei 3) Uova 4) Pesce 5) Arachidi 6) Soia 7) Latte 8) Frutta a guscio 9) Sedano 10) Senape 11) Semi di sesamo 12) Anidride solforosa 13) Lupini 14) Molluschi.