

# L'ALIMENTARE

## i menù delle feste da asporto

### NATALE

#### ANTIPASTI

- Insalata russa ✓ 🍷 € 5
- Baccalà mantecato e sfoglie di mais 🍷 € 9
- Patè di cortile, tartellette di polenta frita 🍷 € 9
- Musetto, crema di zucca, piccola mostarda 🍷 € 9

#### PRIMI PIATTI

- Tortellini tradizionali di Modena fatti a mano € 5
- Brodo di manzo e cappone 🍷 € 6
- Crema di parmigiano reggiano 24 mesi (*accompagnamento per i tortellini*) ✓ 🍷 € 6
- Lasagnetta alle cime di rapa, salsiccia e scamorza € 9
- Lasagnetta al radicchio di Treviso, zucca, taeggio di capra ✓ € 9

#### SECONDI PIATTI

- Arrosto di vitello farcito con prosciutto Zanini, parmigiano reggiano 24 mesi, salsa duxelles 🍷 € 15
- Coscetta di coniglio arrosto, fondo di cottura 🍷 € 14
- Trippe di fassona alla parmigiana 🍷 € 12
- Kit carne alla tartara 🍷 € 15
- Cavolfiore gratinato, parmigiano, ras el hanout ✓ 🍷 € 7
- Stinco di vitello intero al forno (*per 5/6 persone*) 🍷 € 70
- Baccalà alla vicentina e polentina morbida € 16

#### CONTORNI ✓ 🍷 🍷

- Patate al forno con la buccia, sale e pepe di Sarawak € 4
- Cicoria ripassata aglio, olio e peperoncino € 5
- Radicchio tardivo di Treviso in agrodolce € 6
- Lenticchie in umido € 5
- Purè classico € 5

#### PANE DI GRANO DURO E LIEVITO MADRE

€ 5 (mezza pagnotta) | € 10 (pagnotta intera)

#### DOLCI ✓

- Panna cotta al tè, salsa ai lamponi, lamponi croccanti 🍷 € 6
- Tiramisù € 5
- Panettone Infermentum € 34
- Pandoro Montenuvola Infermentum € 36

# SAN SILVESTRO

## ANTIPASTI

- Insalatina di seppie, cime di rapa, bottarga e olive 🌾 € 14  
Vitello tonnato, salsa senza uova, capperi di Pantelleria 🌾 € 14

## PRIMI

- Orzo, guazzetto di calamari, olive infornate, limone € 12  
Lasagnetta, ragù di coniglio, carciofi, caprino di Sauris € 12

## SECONDI

- Trancio di baccalà, crema di patate affumicate, funghi scottati 🌾 € 18  
Guancetta di vitello, purè tradizionale, fondo bruno 🌾 € 16

## SPECIALI

- Battuta di fassona, scalogno, caviale Calvisius 🌾 € 35  
Caviale Sevruga Calvisius 10 grammi 🌾 € 32

## LA TRADIZIONE

- Musetto di mora romagnola e lenticchie 🌾 € 12

## CONTORNI 🌿 🌱 🌾

- Cicoria ripassata aglio, olio e peperoncino € 5  
Radicchio tardivo di Treviso in agrodolce € 6

## PANE DI GRANO DURO E LIEVITO MADRE

- € 5 (mezza pagnotta) | € 10 (pagnotta intera)

## DOLCI 🌿 🌾

- Panna cotta al tè, salsa di lamponi, lamponi croccanti € 6  
Creme caramel allo zafferano, caramello all'arancia (+ 2 euro cauzione vasetto) € 6

## PRENOTAZIONI

per Natale entro il 15 dicembre; per San Silvestro entro il 22 dicembre

## RITIRO

il 24 e il 31 dalle 10 alle 12.30 e dalle 15 alle 17.30

## LEGENDA PREPARAZIONI

🌿 vegetariana 🌱 vegana 🌾 senza glutine