

Menù Degustazione

"Alla Crosera"

L'Uovo fritto, spuma di pane, dressing d'acciuga e katsuobushi

Spaghetto freddo selezione "Pietro Massi", seppia marinata, limone, bottarga di Muggine e sugo d'arrosto.

Polpettine di rana al Martini dry e timo, fritte in crosta di polenta, salsa dolce all'aglio e sedano rapa.

FAGIANO

Dolce

Il menu degustazione è disponibile solo per tutto il tavolo

75€ esclusi vini
30€ abbinamento vino



1922

RISTORANTE
CIANO DEL MONTELLO

Dalla Carta

,,,cosa scegli?

Polpettine di rana al Martini dry e timo, fritte in crosta di polenta, salsa dolce all'aglio e sedano rapa.

1. 3. 8. 7. 9. 12.

19

L'Uovo fritto, spuma di pane, dressing d'acciuga e katsuobushi

1. 3. 4. 6. 7. 9. 12

16

Battuta al coltello di scottona nostrana

1. 3. 6. 7.

17

Panzanella

Pomodoro nasone del Cavallino, cetriolo, basilico, cipolla, capperi, crostini di focaccia di patate, acqua di pomodoro e aceto al sambuco

1. 8

17

Spaghetti freddo selezione "Pietro Massi", seppia marinata, limone, bottarga di Muggine e sugo d'arrosto.

1. 3. 4. 6. 12

23



1922

RISTORANTE
CIANO DEL MONTELLO

Gnocco paglia e fieno "ortiche e patate" con ripieno morbido al taleggio, aglio orsino, fungo cardoncello ed erbe spontanee

1, 3, 6, 7, 9, 12

19

Fusillone "Metodo Massi" cotto all'assassina, bisque e scampo crudo

1, 2, 6, 9, 12

25

Tagliolino all'uovo fatto in casa, Tartufo nero del Grappa e fonduta leggera al Taleggio

1, 3, 7, 9

23

Quello che "Noal ci da"
macelleria Noal

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

20-30

FAGIANO

1, 3, 6, 7, 9, 12

23

Selezione di 4 formaggi e composte

1, 3, 7

15

Trancio di Ricciola al cartoccio e verdure dell'orto

4, 9, 11, 12

29



Coperto 4 €

Pane e burro 2,5 €
(porzione consigliata per 2 persone)

Allergeni:

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 e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi