

*B*OTTEGA *A*LEOTTI

RISTORANTE



MENU

ANTIPASTI

Selezione di salumi: prosciutto di Langhirano 24 mesi “Bedogni”, mortadella Selezione Tour-tlen, coppa d’estate e spalla cotta al forno “Zivieri”

Crema di patate rosse, paprica affumicata, speck di Sauris croccante e pecorino infossato

Biscotto di zuppa imperiale al brodo di cappone e mousse di mortadella

Filetto di salmone al fumo norvegese con insalatina di cavolo cappuccio all’aceto di lampone e yogurt

Sformato di sedano rapa con spuma al parmigiano

Girello di vitello con salsa dell’orto verde e rossa con tigella montanara

PRIMI PIATTI

Tortelloni della Bottega con ricotta fresca di caseificio “Caretti”, pesto di salvia e pinoli tostati

Tortellini tradizionali in doppio brodo di cappone

Tagliatelle al ragù bolognese

Risotto carnaroli piemontese “ACQUERELLO” mantecato al roquefort e salsa di pere al bourbon

Spaghetti “Carla Latini” con ragù di seppia al suo nero, bottarga di muggine e perle di peperoncino

Rigatoni “Carla Latini” al ragù di anatra tagliato a coltello, crema di lenticchie di Castelluccio di Norcia e briciole di cipolla croccante

SECONDI PIATTI

Tagliata di fassona “Zivieri” alla piastra con friggione tradizionale

Pancia di mora romagnola, crema di mele annurca e riduzione di sangiovese

Coscia di faraona arrosto su letto di cicoria aglio,olio e peperoncino

Battuta di fassona “Macelleria Zivieri” con salsa tartara

Filetto di orata con crema di broccoli e colatura di alici

Sformato di ricotta alla norma al forno con salsa di pomodorini datterini siciliani e melanzane

Giardiniera artigianale

Buffet di verdure a pranzo

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Selezione di cioccolatini AMEDEI con calice di barolo chinato

Sfogliata siciliana con ciuffi al pistacchio e scorzette di limone candito

Sfera di cioccolato fondente ripiena di tiramisù con caffè Leonardo Lelli

Crostatina di frolla con ganache di cioccolato fondente e fettine di arancia
caramellata al grand marnier

Cannolo di pasta kataifi con crema pasticcera, coulis di albicocca e frutti
di bosco

Panna cotta al forno con amarene Fabbri

Biscotteria assortita di nostra produzione con calice di passito siciliano

*B*OTTEGA *A*LEOTTI

RISTORANTE