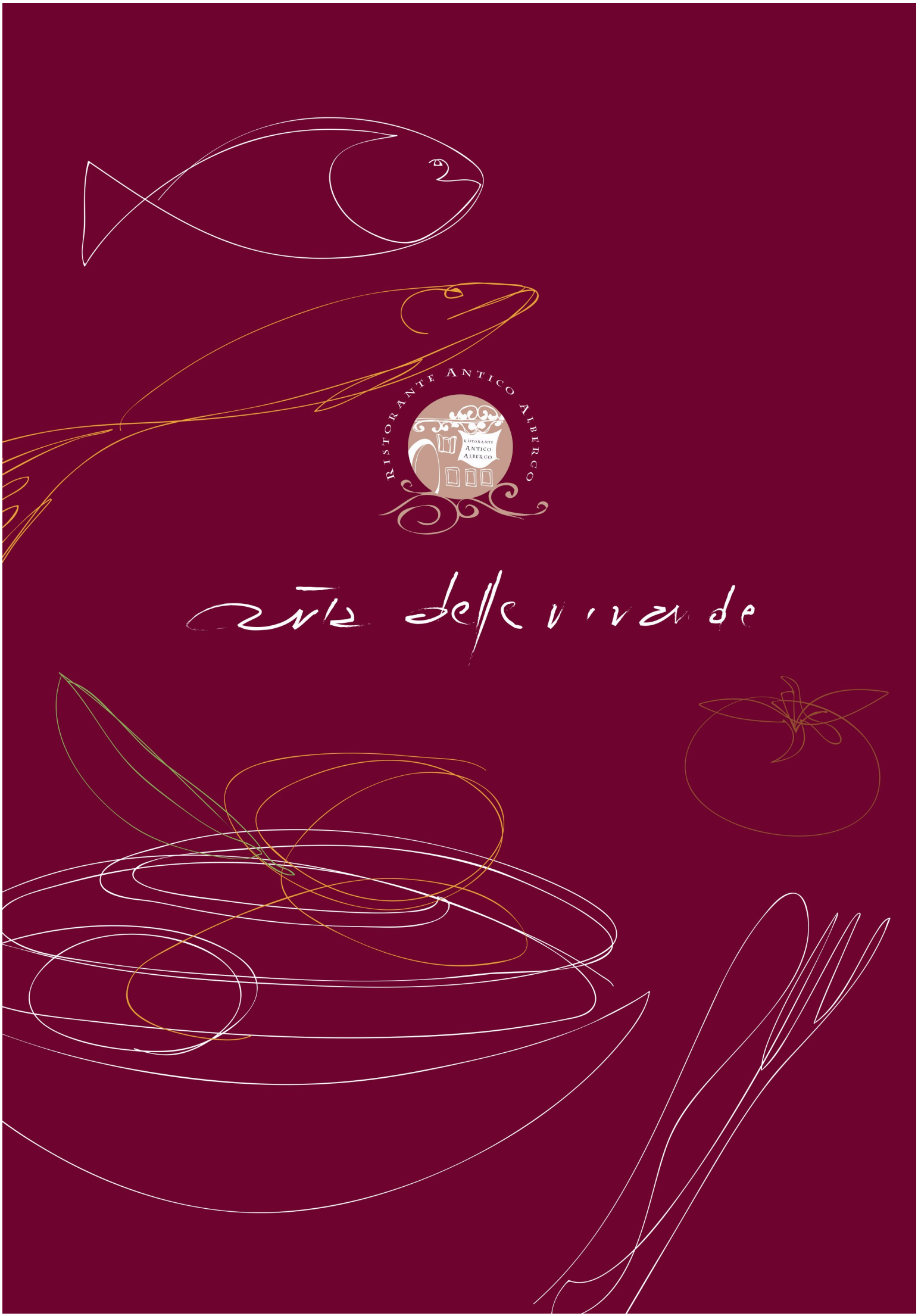
Ristorante Antico Albergo
Ristorante Antico Albergo
carta delle vivande

ANTIPASTI

Tartare di pesce con insalata di puntarelle e clementine	20
Fantasia di pesce crudo secondo il pescato	26
4x4 - Quattro assaggi di pesce in quattro diverse cotture	20
Moscardini in guazzetto con polenta	17
Baccalà in tempura con marmellata di cipolle rosse	18
Carciofi al vapore, bagna cauda, mandorle, bottarga di gallina e tartufo nero	15
Polentina morbida con fonduta di taleggio e tartufo nero	16
Tortino di zucca incartato con Salva Cremasco DOP	15
Cotechino con purea di patate e salsa verde	16
Degustazione di antipasti *Crudo di Langhirano - polentina morbida con fonduta di taleggio e tartufo nero - bruschetta di pane casereccio con mozzarella e acciuga - carciofo in carrozza*	19
Culatello di Zibello DOP "Podere Cadassa"	21
Selezione di salumi con giardiniera di verdure fatta in casa *Crudo di Langhirano, Salame di Felino, coppa stagionata e lardo*	15

PRIMI PIATTI

Pici cacio e pepe con gamberi rossi* marinati al lime	18
Mezze maniche con carciofi, calamari e briciole di focaccia	18
Tagliolini con crostacei e riccio di mare	19
Linguine con branzino, timo, agrumi e bottarga di muggine	18
Tortelli di zola e pere con spuma di patate viola, spinacino e pinoli	17
Fettuccine con carciofi, Castelmagno e mandorle tostate	18
Risotto mantecato con puntarelle, capesante scotatte e gel al limone	18
Risotto saltato alla milanese	15

SECONDI DI PESCE

Branzino con foglie di patate, timo e pomodorini	22
Filetto di rombo con carciofi e salsa leggera al prezzemolo	26
Tagliata di tonno con patate al basilico e bietole	24
Baccalà confit con crema di pinoli e puntarelle saltate	26
Trancio di ricciola con provola e scarola	24
Fritto leggero di gamberi bianchi, calamari, verdure e erbe aromatiche	21

SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo al vino rosso e pak choi	28
Orecchia di elefante con pomodorini e basilico	27
Tagliata di Black Angus con carciofi trifolati	25
Battuta di Fassona "Macelleria Oberto" con tuorlo d'uovo e tartufo nero pregiato	24
Agnello cotto a bassa temperatura con cime di rapa e salsa di peperoni arrosto	22
Cervella di vitello fritta con zucchine	18
Rognoncino trifolato con purea di patate	18
Guancia di vitello brasata con purea di patate	22
Trippa alla milanese su crema di fagioli cannellini	18

PIATTI UNICI

Mezze maniche con gamberi, carciofi e tagliata di spada	32
Linguine con branzino e baccalà in tempura	33
Pici cacio e pepe con tagliata di Fassona	32
Risotto con carciofi e baccalà confit	33
Risotto e ossobuco alla milanese	33

FORMAGGI

Selezione di quattro formaggi italiani serviti con marmellata e miele	16

- Invitiamo i gentili ospiti a far presente eventuali allergie ed intolleranze alimentari in modo tale da poter essere consigliati sui piatti che soddisfano le loro esigenze. Avvisiamo che è a loro disposizone il libro degli ingredienti ed allergeni per loro consultazione.
- (*) In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.
- Come impone la normativa europea, il pesce servito crudo viene sanificato a -20° per almeno 24 ore.

Coperto € 4,50 - Acqua minerale € 3,50 - Caffè € 2,50 - Pane Duo gluten-free Triticum € 3,50