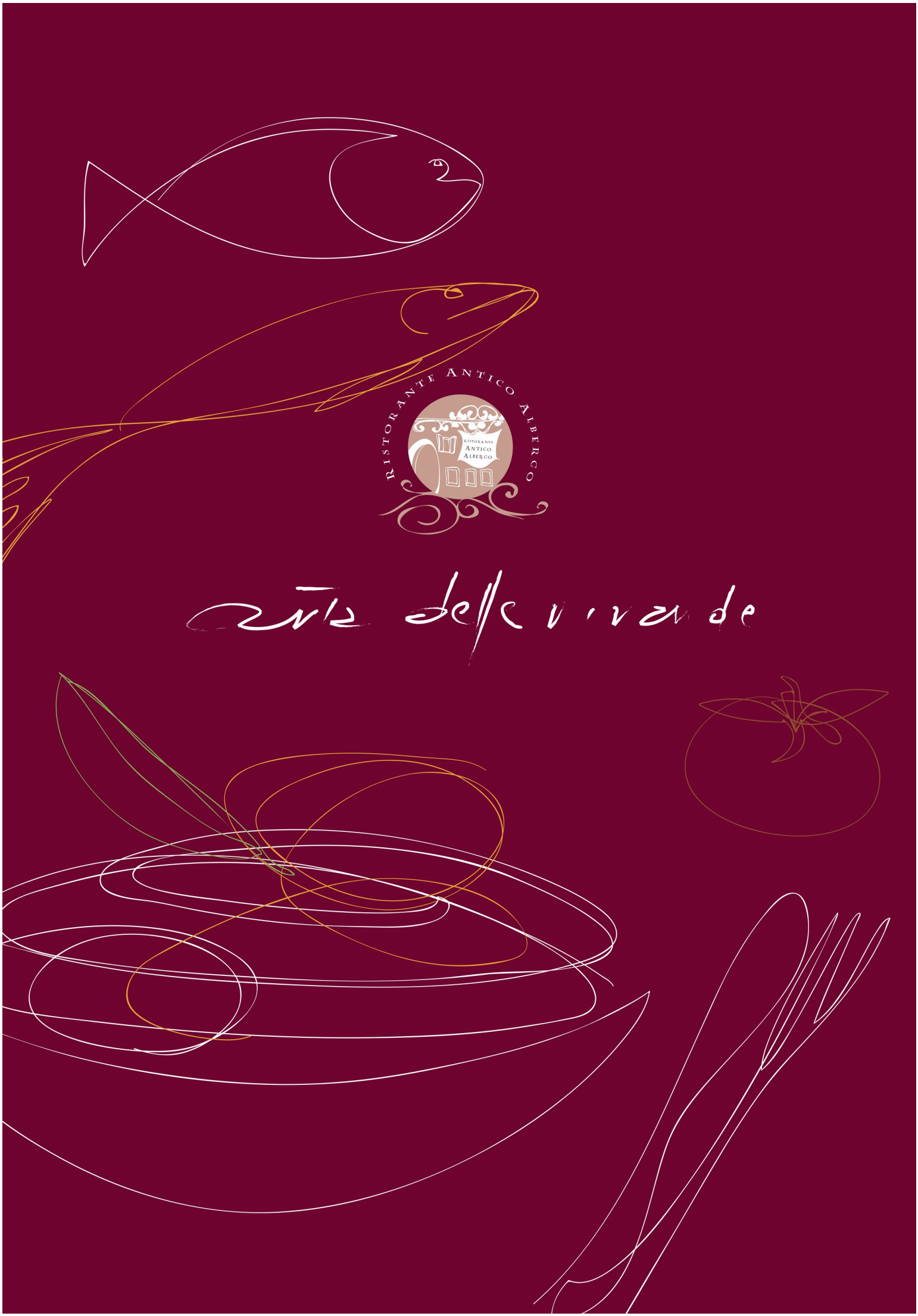
Ristorante Antico Albergo
Ristorante Antico Albergo
carta delle vivande

ANTIPASTI

Tartare di pesce con insalata di sedano rapa, mela verde e vinaigrette al lampone	21
Fantasia di pesce crudo secondo il pescato	27
4x4 - Quattro assaggi di pesce in quattro diverse cotture	21
Cracker salato con salmone, avocado e mousse di caprino	17
Piovra con vellutata di cannellini, ortiche e gelée al sambuco	17
Nido di agretti con uovo di montagna fritto e salsa al gorgonzola	16
Fiori di zucca farciti con mozzarella, acciuga e Roccaverano su crema di piselli	16
Torta di lattuga, cipollotti e Asiago con salsa al pistacchio	15
Culatello di Zibello DOP - stagionatura di 24 mesi	21
Degustazione di antipasti *Crudo di Langhirano - Piccola parmigiana di melanzane - Bruschetta di pane casereccio con mozzarella e acciuga - Fiore di zucca farcito*	19
Selezione di salumi con giardiniera di verdure fatta in casa *Crudo di Langhirano, Salame di Felino, coppa stagionata e lardo*	16

PRIMI PIATTI

Pici cacio e pepe con gamberi rossi* marinati al lime	19
Mezze maniche “Metodo Massi” con calamari, cozze e fave	18
Tagliolini con crostacei, riccio di mare e liquirizia	20
Linguine “Az. Agr. Paolo Petrilli” con ragù di piovra, bottarga di muggine e limone	18
Ravioli di burrata con crema di piselli, guanciale e porro croccante	17
Fettuccine allo zafferano con ragù di agnello, fave e pecorino	17
Risotto mantecato al basilico, limone, scampi e katsuobushi	19
Risotto saltato alla milanese	16

SECONDI DI PESCE

Branzino con foglie di patate, timo e pomodorini	23
Filetto di rombo con asparagi e pomodorini appesi	26
Tagliata di tonno in crosta di mandorle con caponata di melanzane	26
Ricciola del Mediterraneo con provola affumicata, olive taggiasche e scarola	26
Rana pescatrice ai cinque pepi, crema di fave profumata al limone e chips di polenta	25
Fritto leggero di gamberi bianchi, calamari, verdure e erbe aromatiche	22

SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo alla Rossini con crema di sedano rapa e patate fiammifero	29
Orecchia di elefante con pomodorini e basilico	28
Tagliata di Black Angus con carciofi trifolati	26
Battuta di Fassona “Macelleria Oberto” con tuorlo d’uovo e tartufo nero	26
Agnello cotto lentamente e marinato al sambuco con indivia, mirtilli e pinoli	26
Cervella di vitello fritta con zucchine	19
Rognoncino trifolato con purea di patate	19

PIATTI UNICI

Trancio di salmone & mezze maniche con calamari, cozze e fave	36
Spiedino di spada e gamberi & linguine con ragù di piovra, bottarga di muggine e limone	36
Risotto e ossobuco alla milanese	36

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