

Agriturismo Al Colle

Antipasti

- Crostini misti del Colle € 11
- Morbido allo squacquerone, chutney di pere e crumble di polenta € 10
- Cipolla caramellata, sfoglia e crema al gorgonzola e noci € 9
- Tentacolo di polpo su crema di patate, topinambur aromatizzata al finocchio € 13
- Pancia di maiale laccata in salsa teriyaki € 11

Primi Piatti

- Tagliatelle al ragù € 10
- Gnocchetti di ricotta e spinaci al burro di erbe aromatiche e spuma di parmigiano di montagna 30 mesi € 12
- Triangoli di patate, guanciale, salvia e fossa € 13
- . Cappelletti della tradizione in brodo € 13
- Strozzapreti al ragù bianco di salsiccia e funghi € 11
- Monfettini cozze, vongole e pomodori secchi € 13

Secondi Piatti

- Carrè di agnello cbt, demi-glace e cioccolato € 20
- Tagliata di manzo, sale di Cervia e rosmarino € 21
- Filetto di merluzzo agrumi e aneto su ceci e mduja € 22
- Quancia di vitellone cotta a bassa temperatura e riduzione al Sangiovese € 20
- Carne salada (marinata 12gg), cipolla caramellata e crema al parmigiano € 14

Contorni

- Verdure miste di stagione al forno € 7
- Patate al forno € 4

Acqua € 3

Vino della casa "Tenuta Amalia" (Sangiovese Sup - Trebbiano)
€ 9

Coperto € 3