

al Callianino,
una storia d'Amore e Ristorazione



MENÙ DEGUSTAZIONE 58

2014-2025: Al Callianino, una Storia d'Amore e Ristorazione.

5 portate, 10 anni insieme:

- Battuta di Neanderthal
- Gnocco ricotta, Parmigiano e tartufo
- Dumpling tra la Lessinia e HK
- Coniglio alla Wellington
- Cremoso alla nocciola, sbrisolona alla grappa e spuma al cioccolato fondente

DA UN'ATTENTA SELEZIONE DI PRODOTTI E PRODUTTORI

I SALUMI (prezzi per 100 gr)

Crudo di Parma (Giuseppe Migliorati)	12
Coppa (Giuseppe Migliorati)	9
Mortadella Favola	9
Sopressa (Gugole)	9
Pancetta (Giuseppe Migliorati)	9
Selezione di salumi	18

I FORMAGGI (3 pezzi serviti con mostarda)

Monte Veronese giovane (Gugole)	6
Monte Veronese d'alpeggio (Gugole)	7
Comté 18 mesi	9
Camembert	8
Selezione di formaggi (8 pezzi)	18

ANTIPASTI

Uova, asparagi, pane fritto e mayonese alle erbe	14
Bastoncini di baccalà mantecato spinaci, olive, stracciatella e limone	15
Carpaccio di capesante con barbabietola agrodolce, panna acida, caviale di aringa e olio alla clorofilla	18
Battuta di Neanderthal (battuta di manzo con midollo, mayonese alla senape e senape di Digione in grani)	18

PRIMI

Spaghetto mantecato alla rapa rossa e crudo di seppie	16
Ravioli prosciutto e piselli	15
Gnocchetti di patate, asparagi bianchi e verdi, fiori di zuccina e gorgonzola	14
Riso secondo stagione, mercato e umori del territorio (minimo per due persone)	16

SECONDI

Rombo alle erbe e salsa al durello	24
Suprema di pollo, salsa al tartufo e asparagi	18
Maialino da latte, senape e peperoni agrodolci	18
Piccione in due cotture, cipollotto arrosto e salsa al vino rosso	24

DOLCI

Torta delle Rose crema inglese alla lavanda	8
Cremoso alla nocciola, sbrisolona alla grappa e spuma al cioccolato fondente	8
Torta pere e cioccolato	8
Zuppa inglese	8

Comunicare al personale di sala
eventuali intolleranze o allergie.