

al Callianino,
una storia d'Amore e Ristorazione



al Callianino
di semplicità virtù

DA UN'ATTENTA SELEZIONE DI PRODOTTI E PRODUTTORI

I SALUMI (prezzi per 100 gr)

Crudo di Parma (Roberto Migliorati)	12
Coppa (Roberto Migliorati)	9
Mortadella Favola	9
Sopressa (Gugole)	9
Pancetta (Roberto 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

Asparagi con lardo, pane fritto al rosmarino e mayonese all'erba cipollina	14
Broccoli selvatici in tempura, insalata russa di piselli, funghi shitake tè matcha	14
Carpaccio di capesante, zucchine in escabepe e caviale di aringa	18
Battuta di Neanderthal (battuta di manzo con midollo, mayonese alla senape e senape di Digione in grani)	18

PRIMI

Gnocchi di ricotta parmigiano e tartufo	16
Spaghetti all'amatriciana di triglie e cipolla bruciata	18
Dumpling tra Lessinia e HK	14
Riso secondo stagione, mercato e umori del territorio (minimo per due persone)	16

SECONDI

Seppie piselli e panzanella	22
Filetto di manzo al pepe verde, misticanza al limone e mandorle	23
Coniglio alla wellington, carote e condimento mediterraneo	18
Piccione in due cotture, ciliegie e spinacino selvatico	23

DOLCI

Gelato al fior di latte fragole e lavanda	9
Torta delle rose e gelato alla vaniglia	9
Mattonella agli amaretti	8
Crème brûlée agli agrumi e gelato al cocco (omaggio a Tapasotto)	8

Comunicare al personale di sala
eventuali intolleranze o allergie.