al Callianino,

una storia d'Amore e Ristorazione

al Callianino
di semplicità virtù

MENÙ DEGUSTAZIONE

ADESSO 58

5 portate che parlano di noi

[il menù è libera espressione
della cucina e sintetizza la nostra idea
legata al momento, alla stagione,
al mercato e alla sensibilità
del periodo]

(il menù è inteso per l'intero tavolo)

DA UN'ATTENTA SELEZIONE DI PRODOTTI E PRODUTTORI

I SALUMI (prezzi per 100 gr)

Crudo di Parma (Roberto Migliorati)	12
Mortadella Favola	9
Sopressa (Gugole)	9
Pancetta (Roberto Migliorati)	9
Lo speck "de na olta" (La Casara)	9
Selezione di salumi	18

I FORMAGGI (3 pezzi serviti con mostarda)

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

ANTIPASTI

Cotechino, purè e verza moretta	14
Frittelle di baccalà broccolo fiolaro in tempura insalata russa di rape rosse	18
Millefoglie di verdure invernali	14
Battuta di Neanderthal (battuta di manzo con midollo, maionese alla senape e senape di Digione in grani)	18

PRIMI

Riso secondo stagione, mercato e umori del territorio (minimo per due persone)	16
Mezze maniche "Pasta Rubiero" al ragù d'anatra alla moda di Shangai	16
Cappelletti al prosciutto crudo di Soave e panna	16
Spaghetto aglio, olio, peperoncino e raperonzoli	16

SECONDI

Cavolfiore gratinato in salsa mornay e tartufo nero	18
Seppie al nero, crema di zucca e puntarelle alla romana	20
Guancia brasata al valpolicella purea di sedano rapa e chips di patata viola	20
Piccione, porro bruciato e lardo pestà	22

CONTORNI DEL GIORNO

Cotto	6
Crudo	5

Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie.