

al Callianino,
una storia d'Amore e Ristorazione



BONARIO, GIOSO
IRRIVERENTE, IMBRIAGON

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

Porro arrostito cerfoglio e Camembert	15
Millefoglie di verdure invernali e crema di rapa rossa	15
Uovo morbido, broccolo fiolaro taleggio e cipolla bruciata	15
Battuta di Neanderthal (battuta di manzo con midollo, maionese alla senape e senape di Digione in grani)	19

PRIMI

Riso secondo stagione, mercato e umori del territorio (minimo per due persone)	16
Pasta e fagioli alla veneta e canocie al vapore	18
Gnocchi di ricotta, Grana Padano e tartufo nero	18
Canederli alla rapa rossa, burro nocciola e funghi champignon	15
Lasagnette con ragù di dorelli di pollo, Monte veronese stravecchio e pepe lungo	16
Capelletti al crudo di Soave panna e Parmigiano	18

SECONDI

Cavolfiore gratinato in salsa mornay e tartufo nero	16
Faraona farcita con castagne crema di sedano rapa e broccoletto di Custoza	20
Piccione in due cotture il suo fegato alla veneziana e verza moretta	24
Filetto di orata, misticanza invernale e melograno	24

CARTA VINI



Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie.