

al Callianino,
una storia d'Amore e Ristorazione



MENÙ DEGUSTAZIONE

ADESSO 60

5 portate che parlano di noi in questo momento

[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 degustazione è inteso per l'intero tavolo]

DA UN'ATTENTA SELEZIONE DI PRODOTTI E PRODUTTORI

I SALUMI

Serviti con giardiniera di nostra produzione

Pancetta tesa	9
Pancetta arrotolata	9
Crudo di Parma	10
Speck "de na olta"	9
Mortadella	8
Sopressa nostrana	8
Selezione di salumi	18

I FORMAGGI (prezzo per 100 gr)

Serviti con mostarda Lazzaris

Monte Veronese giovane	7
Monte Veronese di malga	9
Formaggio giallo di Campofontana	8
Morbier	10
Camembert	9
Comté	12
Selezione di formaggi	18

ANTIPASTI

Crema di zucca, cardoncelli, formaggio giallo di Campofontana e salvia	15
Pizza frita con pomodoro datterino, burrata e basilico	14
Sgombro affumicato, friggiteLLi, peperoncino verde, mayonese verde e pecorino	16
Battuta di Neanderthal (battuta di manzo con midollo, nocciole, maionese alla senape e senape di Digione in grani)	19

PRIMI

Spaghettone all'amatriciana di mazzancolle	18
Canederli di pane integrale in brodo di funghi, rapa agrodolce e Comté	15
Gnocchi di ricotta, Grana Padano e tartufo	18
Dumpling tra Lessinia e HK	16

SECONDI

Uovo in purgatorio	16
Pescato del giorno con contorno di stagione	25
Lingua di vitello, purè di patate e salsa verde	18
Controfiletto di manzo, baby lattuga, citronette, olio alle erbe e senape	25

CARTA VINI



Comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie.