

al Callianino,
una storia d'Amore e Ristorazione

*Ciao
amore
ciao*



al Callianino
di semplicità virtù

MENÙ DEGUSTAZIONE

IERI, OGGI, DOMANI 60

**5 portate che parlano di ciò che è stato
e di quel che sarà.**

[Il menù degustazione è inteso
per l'intero tavolo]

DA UN'ATTENTA SELEZIONE DI PRODOTTI E PRODUTTORI

SELEZIONE DI SALUMI 18

SELEZIONE DI FORMAGGI 18

ANTIPASTI

Millefoglie di verdure autunnali,
crema di rapa rossa e olio alle erbe 16

Battuta di Neanderthal 19
(battuta di manzo con midollo, nocciole,
maionese alla senape e senape di Digione in grani)

Cotechino, purè di patate,
cren e salsa verde 15

PRIMI

Riso secondo stagione, mercato
e umori del territorio 16
(minimo per due persone)

Pasta e fagioli alla veneta 14

Gnocchi di ricotta,
Grana Padano e tartufo 18

Dumpling 16
tra Lessinia e HK

SECONDI

Trancio di pescato 25
con contorno di stagione

Uovo al tegamino, 18
spinacino in tempura,
parmigiano e tartufo

Coniglio alla Wellington, 20
crema di carote e olive taggiasche

Piccione, cipollotto bruciato, 25
olio verde e burro d'arachidi

CARTA VINI



Comunicare al personale di sala
eventuali intolleranze o allergie.