

12 Monaci

Catering & Banqueting

MENU ALLA CARTA

Menù creato il 3 Novembre 2019

Un ringraziamento speciale ai miei indispensabili collaboratori di cucina
Sukhjit Kaur e Matteo Ricci
per la stesura di questo menu e per il loro impegno quotidiano al mio fianco
e ad **Alice**, che in sala ve li illustra con attenzione ai particolari.

Antipasti

Lingua salmistrata croccante con pan brioche alla salsa teriyaki
e mousse di patate alla panna acida

€ 14,00

Sformatino di verdure tricolore con fonduta di taleggio

€ 12,00

Carciofi del Convento

€ 12,00

Panzerotto di lumache con fondutina di formaggio e salsa dolcebrusco

€ 13,00



Il culatello di Zibello con riccioli di burro

€ 13,00

Il prosciutto di Parma

€ 11,00

La spalla cruda di Palasone

€ 13,00

La Culaccia di Rossi®

€ 12,00

Il salame di Felino

€ 11,00

La spalla cotta tiepida

€ 12,00

La spalla cotta tiepida con mostarda

€ 14,00

Selezione di salumi misti

€ 13,00

Primi Piatti

LA TRADIZIONE

I tortelli di erbetta alla parmigiana

€ 12,00



I tortelli di zucca con burro fuso e parmigiano

€ 12,00

Anolini in brodo

€ 12,00

LA STAGIONE

Pappardelle di farina di castagne
con salsa ai carciofi porro alla brace e polvere di funghi porcini

€ 12,00

Gnocchi di zucca su fonduta di Pioniere Az. Agricola biologica Iris
e ristretto di lambrusco

€ 12,00

Ravioli della Duchessa in cestino di Parmigiano Reggiano al tartufo nero

€ 12,00

AMORE E FANTASIA

Omaggio alla Bassa

Cannellone giallo e nero con pieno di ricotta e culatello e ragù di strolghino

€ 12,00

Forza Quattro

Cappelletti di 4 colori 4 ripieni e 4 mani
saltato in burro alle nocciole su fonduta di parmigiano

€ 12,00

Secondi piatti

Filetto Laetitia con miele, ginepro e bacche rosa
su letto di radicchio trevigiano
€ 20,00

Cinghiale in umido con cioccolato e uvetta e petaloni di polenta fritta
€ 15,00

Pancia di maiale al pino mugo e patate al panko nero
€ 15,00

Piccione in doppia cottura
petto affumicato in vasocottura e coscia al forno
€ 15,00

Guancialini di maialino da latte
con polvere di zenzero e caramello al rosmarino
€ 16,00

Tomahawk alla piastra
€ 5,00

Tre stagionature di Parmigiano Reggiano DOP e le sue salse
€ 12

Selezione di formaggi con miele e mostarde
€ 12,00

Contorni

Patate al forno € 4,00
Insalata di stagione € 4,00
Verdure alla griglia € 5,00
Funghi fritti € 7,00
Purè di patate viola € 5,00
Scalognò in agrodolce € 5,00

Le Proposte di Pesce

Storione marinato di rapa rossa con riso soffiato
polvere di uva e aria di capperi
frutti di bosco e roquefort
€ 16,00

Crema di zucca con baccalà confit
cavoli colorati saltati all'olio olive&limoni Coppini Arte Olearia
€ 16,00

Capesanta e fois gras con salsa al peperone e chips al curry
€ 18,00

Piovra arrostita su letto di valeriana
e bufala destrutturata con olio rosso al triplo concentrato
€ 16,00

Risotto con acciughe in salsa piccante pomodorini confit
e salsa di prezzemolo in acqua
€ 13,00

Ricordo di Bruno
l'anguilla un pesce della nostra terra in chiave moderna
€ 18,00

La nostra pasticceria

Il Dolce Tobia

semisfera di ganache al cioccolato blanc satin e copertura di nero fondente

€ 8,00

Dolce Iris, un quadro di dolci

€ 10,00

Sfoglia croccante con mousse di mela e pere caramellate al bargnolino
e cannella con salsa vaniglia all'arancia

€ 8,00

Plumcake al rhum con crema di caki pralinato alle nocciole
e laccatura di cioccolato

€ 8,00

La composta di frutta

€ 7,00

Piccola leccornia

vasetto con sabbia di cioccolato pasta di nocciole, semifreddo zabaione e cioccolato

€ 5,00

Il gelato al lambrusco con crema di mascarpone
mou di caramello e crumble di sbrisolona e meringa

€ 8,00