

LA PROPOSTA D' INVERNO

Juano Monni



PARK HOTEL
AI CAPPUCCINI

LE NOSTRE PROPOSTE INVERNALI

GLI ANTIPASTI

CREMA DI ZUCCA GIALLA CON PRALINE DI VERDURE E SCAGLIE DI PARMIGIANO.....	€ 16,00
(* 3-7)	
BACCALÀ MANTECATO CON CROSTINI DI POLENTA.....	€ 17,00
(* 4-7)	
CAPELANTE CON CREMA DI PATATE AL CURRY E GUANCIALE CROCCANTE.....	€ 17,00
(* 4)	

I PRIMI PIATTI

RISOTTO MANTECATO CON RAGOUT DI FARAONA E SQUACQUERONE.....	€ 17,00
(* 7-9)	
TORTELLI DI CECI E PESCATRICE CON SALSA BIANCA ALL'ASTICE.....	€ 17,00
(* 1-2-4-7)	
UMBRICELLI CON GUANCIALE, RADICCHIO E DRESSING DI PARMIGIANO.....	€ 17,00
(* 1-7)	

I SECONDI PIATTI

SCALOPPA DI OMBRINA CON CREMA DI PATATE, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI CONFIT.....	€ 23,00
(* 4)	
FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO DI GUBBIO.....	€ 23,00
(* 9)	
POLPETTONE DI CARCIOFI CON FORMAGGIO DI FOSSA.....	€ 18,00
(* 1-7)	
PICCIONE RIPIENO CON SALSA AL SAGRANTINO E TORTINO DI PATATE E MELE.....	€ 23,00
(* 7-9-12)	
INVOLTINO DI FARAONA CON CAVOLO VERZA E RICOTTA SALATA.....	€ 22,00
(* 7)	

LE PASTE ITALIANE ^(* 1)

GLI SPAGHETTI - PASTIFICIO MASCIARELLI AQUILA (ABRUZZO)

I RIGATONI - PASTIFICIO MARTELLI PISA (TOSCANA)

LE PENNE - ANTICO PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI MAGLIE LECCE (PUGLIA)

I PACCHERI - PASTIFICIO F.LLI SETARO TORRE ANNUNZIATA (CAMPANIA)

GLI SPAGHETTI INTEGRALI BIO - PASTIFICIO GAROFALO GRAGNANO (CAMPANIA)

GLI SPAGHETTI DI RISO BIO - PASTIFICIO FIOR DI LOTO ANDRIANI GRAVINA (PUGLIA)

I CASARECCI DI GRANO KAMUT - PASTIFICIO LE PRIMIZIE GUBBIO (UMBRIA)

I FUSILLI - SENATORE CAPPELLI (UMBRIA)

LE SALSE CLASSICHE

LA CARBONARA ^(* 3-7)

L'AMATRICIANA ^(* 7)

IL CACIO E PEPE ^(* 7)

L'ARRABBIATA



L'AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO

IL POMODORO FRESCO E BASILICO ^(* 7-9)




€ 15,00

DALL' UMBRIA




GLI ANTIPASTI

 UOVO IN CAMICIA CON ZUPPETTA DI LENTICCHIE DI COLFIORITO E TARTUFO NERO DI GUBBIO.....€ 16,00 (*3-7)
 PURÈ DI FAVE CON CICORIA SALTATA.....€ 15,00 (* 1)
PARMIGIANA DI CARCIOFI CON FONDUTA DI POMODORO AL BASILICO.....€ 16,00 (* 1-7)

I PRIMI PIATTI

 A VOSTRA SCELTA: PASSATELLI O CAPPELLETTI CHIUSI A MANO IN BRODO DI CAPPONE.....€ 16,00 (* 1-3-9)
GNOCCHI AL RAGOUT BIANCO DI CHIANINA E PORCINI.....€ 17,00 (* 1-3-9)
 TAGLIATELLE TIRATE A MANO AL TARTUFO DI GUBBIO.....€ 17,00 (* 1-3-7)
 FETTUCCIONI AL SALMÌ DI CACCIAGIONE.....€ 16,00 (* 1-9)

I SECONDI PIATTI

BOLLITO DI CARNI MISTE CON LE SUE SALSE.....€ 23,00 (* 3-9)
 TAGLIATA DI MANZO CHIANINA AL ROSMARINO E GINEPRO.....€ 23,00
 CARRÈ DI MAIALINO CROCCANTE IN AGRODOLCE CON ERBETTE DI CAMPO.....€ 21,00 (* 1-9)
STUFATO DI CINGHIALE CON POLENTA.....€ 22,00 (* 1-9)
 TAGLIERE CON LA NOSTRA SCELTA DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI.....€ 16,00 (* 7)
HAMBURGER DI CHIANINA BATTUTO A MANO CON PATATE CROCCANTI.....€ 23,00 (* 1-7-10-11)

I NOSTRI PIATTI IN LEGGEREZZA

SALMONE MARINATO CON OLIO, LIMONATA E MISTICANZA.....€ 15,00 (* 4)
ZUPPA DI VERDURE AL PESTO DI BASILICO.....€ 16,00 (* 7-9)
LE TRE TARTARE DI TONNO, SPIGOLA E SALMONE CON BOULGUR DI VERDURE.....€ 17,00 (* 1-2-4)
SPIEDINO DI POLLO RUSPANTE CONDITO CON JULIENNE DI LIMONE E ZENZERO.....€ 19,00
TARTARE DI MANZO CON VELI DI SEDANO E SCAGLIE DI PARMIGIANO.....€ 18,00 (* 7-9)
GRAN PIATTO DI FRUTTA E VERDURA ALLA GRIGLIA.....€ 18,00

(*) GLI ASTERISCHI STANNO AD INDICARE I TIPI DI ALLERGENI PRESENTI IN OGNI PIETANZA:
ALLERGENI – 1. Cereali contenenti glutine – 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei – 3. Uova e prodotti a base di uova – 4. Pesce e prodotti a base di pesce – 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi – 6. Soia e prodotti a base di soia – 7. Latte e prodotti a base di latte – 8. Frutta a guscio – 9. Sedano e prodotti a base di sedano – 10. Senape e prodotti a base di senape – 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo – 12. Anidride solforosa e solfiti – 13. Lupini e prodotti a base di lupini – 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

ALCUNI PRODOTTI, PER TECNICHE DI LAVORAZIONE E REPERIBILITÀ SUL MERCATO, POSSONO ESSERE CONGELATI

 KM 0 - GLI INGREDIENTI PROVENGONO DALLE FATTORIE DEL TERRITORIO EUGUBINO

TASSE E SERVIZIO COMPRESI

I NOSTRI DOLCI

PARFAIT DI CASTAGNE CON MERINGA FLAMBÉ.....	€	12,00
(*1-3-7-8)		
CHEESE CAKE CON SALSA ALLE AMARENE.....	€	12,00
(* 1-7)		
SEMIFREDDO AL GORGONZOLA E ARANCE CON PERE AL SAGRANTINO.....	€	12,00
(* 1-7-8)		
TIRAMISÙ.....	€	11,00
(* 1-3-7)		
TORTA DI ZUCCA GIALLA CON CRUMBLE DI AMARETTO.....	€	12,00
(* 1-3-7-8)		
TOZZETTI ALLE MANDORLE ED ANICE CON VINO LIQUOROSO.....	€	10,00
(* 1-3-8)		
STRUDEL DI MELE CALDO CON GELATO ALLA CREMA FATTO IN CASA.....	€	12,00
(* 1-3-7-8)		
SORBETTI ALLA FRUTTA.....	€	10,00
TORTA DI FICHI E RICOTTA CON CREMA AL RHUM.....	€	12,00
(* 1-3-7)		
TORTINO AL BACIO CON GELATO ALLA VANIGLIA E MANDORLE TOSTATE.....	€	12,00
(* 1-3-7-8)		
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA.....	€	10,00

UN BICCHIERE DI DOLCEZZA (*12)

MOSCATO D'ASTI "IL FALCHETTO" TENUTE DEL FANT - PIEMONTE.....	€	3,50
BRACHETTO D'ACQUI "ROSA REGALE" - BANFI - PIEMONTE.....	€	3,50
POURRITURE NOBLE AZ. DECUGNANO DEI BARBI - UMBRIA.....	€	4,50
SAGRANTINO PASSITO DI MONTEFALCO COLPETRONE - UMBRIA.....	€	5,00
VINO SANTO LIQUOROSO "DULCIS" CANTINE LUNGAROTTI - UMBRIA.....	€	3,50
PASSITO DI PANTELLERIA INTORCIA - SICILIA.....	€	3,50

(*) GLI ASTERISCHI STANNO AD INDICARE I TIPI DI ALLERGENI PRESENTI IN OGNI PIETANZA:
ALLERGENI – 1. Cereali contenenti glutine – 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei – 3. Uova e prodotti a base di uova – 4. Pesce e prodotti a base di pesce – 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi – 6. Soia e prodotti a base di soia – 7. Latte e prodotti a base di latte – 8. Frutta a guscio – 9. Sedano e prodotti a base di sedano – 10. Senape e prodotti a base di senape – 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo – 12. Anidride solforosa e solfiti – 13. Lupini e prodotti a base di lupini – 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

ALCUNI PRODOTTI, PER TECNICHE DI LAVORAZIONE E REPERIBILITÀ SUL MERCATO, POSSONO ESSERE CONGELATI