

LA PROPOSTA D'AUTUNNO

Ivano Monzi



PARK HOTEL
AI CAPPUCCINI

LE NOSTRE PROPOSTE AUTUNNALI

GLI ANTIPASTI

TARTARE DI RICCIOLA, CRUDO DI TONNO E SASHIMI DI SALMONE.....	€ 22,00
(* 4)	
OLIVE FARCITE CON PATÉ DI FARAONA, ARANCINI DI RISO E POLPETTINE DI CARNE.....	€ 19,00
(* 1-3-7-9-12)	
CRUMBLE DI ZUCCA CON CREMA DI PECORINO MAGNUS.....	€ 17,00
(* 1-7)	
UOVO BARZOTTO CON CREMA DI PATATE E LENTICCHIE CON TARTUFO DI GUBBIO.....	€ 19,00
(* 3-9)	

I PRIMI PIATTI

RISOTTO CON CAVOLO NERO E BRASATO DI CHIANINA AL COLTELLO.....	€ 18,00
(* 7-9-12)	
PACCHERI CON PACHINO, RICOTTA FRESCA E SALATA.....	€ 17,00
(* 1-7)	
TORTELLONI CACIO E TRIPPA.....	€ 18,00
(* 1-3-7-9)	
TAGLIERINI DI CECI CON CAPESANTE E PESTO DI MISTICANZA.....	€ 19,00
(* 1-7-14)	

I SECONDI PIATTI

GUANCIOLA DI BUE AL VINO ROSSO E CREMA DI SEDANO RAPA.....	€ 23,00
(* 9-12)	
TRANCIO DI SPIGOLA CON PORRI, ZAFFERANO E TROMBETTE NERE IN TEMPURA.....	€ 23,00
(* 1-4)	
BACCALÀ IN CROSTA CON BATTUTO DI OLIVE NERE, CREMA DI PATATE ROSSE E POMODORINI CONFIT	€ 24,00
(* 1-4)	

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)

TAGLIATELLE - PORTA DI SANT'UBALDO (GUBBIO-UMBRIA)

FUSILLI - PORTA DI SANT'UBALDO (GUBBIO-UMBRIA)

LE SALSE CLASSICHE

LA CARBONARA (* 3-7)

L'AMATRICIANA (* 7)

IL CACIO E PEPE (* 7)

L'ARRABBIATA

L'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

IL POMODORO FRESCO E BASILICO (* 7-9)





€ 17,00

DALL' UMBRIA



GLI ANTIPASTI

STRACCIATA DI UOVO CON BRUSCHETTE ALL'OLIO E TARTUFO DI GUBBIO.....	€ 18,00
(* 1-3-7)	
✿ CROSTONI CALDI AL SAPORE D'AUTUNNO.....	€ 17,00
(* 1-7-9-12)	
PUREA DI FAVE SECCHIE CON CICORIA.....	€ 17,00
(* 1)	

I PRIMI PIATTI

 A VOSTRA SCELTA PASSATELLI E CAPPELLETTI CHIUSI A MANO IN BRODO DI CAPPONE.....	€ 18,00
(* 1-7)	
 CIRIOLE AL RAGOUT BIANCO DI CACCIAGIONE.....	€ 18,00
(* 1-7-9-12)	
 TAGLIATELLE TIRATE A MANO AL TARTUFO DI GUBBIO.....	€ 19,00
(* 1-3-7)	
 ZUPPETTA DI FUNGHI E PATATE.....	€ 17,00

I SECONDI PIATTI

PICCIONE ALLA GHIOTTA.....	€ 25,00
(* 3-9-12)	
 TAGLIATA DI CHIANINA AL ROSMARINO.....	€ 23,00
ROTOLO DI CONIGLIO CON LE SUE VERDURE, TIMO E MENTA.....	€ 23,00
(* 9-12)	
SELLA DI MAIALINO CROCCANTE AL FINOCCHIO SELVATICO CON TORTINO DI PATATE E MELE.....	€ 23,00
(* 9-12)	
SELEZIONE DI INSALATE FRESCHE.....	€ 8,00
 TAGLIERE CON LA NOSTRA SCELTA DI SALUMI E FORMAGGI.....	€ 19,00
(* 7)	
HAMBURGER DI CHIANINA BATTUTO A MANO CON PATATE CROCCANTI.....	€ 25,00
(* 1-7-10-11)	
HAMBURGER VEGANO DI CECI CON PATATE CROCCANTI.....	€ 20,00
(* 10-11)	

I NOSTRI PIATTI IN LEGGEREZZA

SALMONE MARINATO CON OLIO, LIMONATA E MISTICANZA.....	€ 17,00
(* 4)	
TARTARE DI MANZO CON VELI DI SEDANO E SCAGLIE DI PARMIGIANO.....	€ 19,00
(* 7-9)	
MINISTRONE DI VERDURE AL PESTO DI BASILICO.....	€ 15,00
(* 7-9)	
BRANZINO ALLA BRACE.....	€ 20,00
(* 4)	
✿ CREMA DI CAVOLFIORRE CON PRALINE DI CICORIA.....	€ 17,00
(* 7)	

(*) 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 ✿ CHIEDI LA VERSIONE VEG!

I NOSTRI DOLCI

CHEESE CAKE CON SALSA ALLE AMARENE.....	€ 12,00
(* 1-7)	
IL NOSTRO AMATO GELATO ALLA CREMA CON CIALDA DI FRUTTA.....	€ 10,00
(* 1-3-7)	
TIRAMISÙ.....	€ 11,00
(* 1-3-7)	
TORTA DI NOCCIOLA CON SEMIFREDDO ALLA RICOTTA.....	€ 12,00
(* 1-3-7)	
TOZZETTI ALLE MANDORLE ED ANICE CON VINO LIQUOROSO.....	€ 10,00
(* 1-3-8)	
SFERA DI CIOCCOLATO CON PISTACCHIO E PANE AL CAFFÈ.....	€ 12,00
(* 1-3-7)	
TORTINO AL PISTACCHIO CON CREMA DI LAVANDA E GELATO ALLO ZABAIONE.....	€ 12,00
(* 1-3-7)	
CREME CARAMEL “FATTO A DOVERE”.....	€ 10,00
(* 1-3-7)	
“LIMONE”.....	€ 11,00
(* 1-3-7)	
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA.....	€ 10,00

(*) 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