

LA PROPOSTA D'INVERNO

Ivano Monzi



PARK HOTEL
AI CAPPUCCINI

LE NOSTRE PROPOSTE INVERNALI

GLI ANTIPASTI

I NOSTRI CRUDI E IL CROCCANTE DI RISO.....	€ 24,00
(* 1-2-4)	
OLIVE FARCITE CON SALMÌ DI FARAONA E Salsa ALLO SCALOGNO.....	€ 18,00
(* 1-3-7-9-12)	
UOVO POCHÉ CON CREMA DI PATATE ROSSE E PORCINI.....	€ 18,00
(* 3-7)	

I PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E TARTUFO DI GUBBIO, BURRATA E PESTO DI CARCIOFI.....	€ 18,00
(* 7)	
PACCHERI AL RAGOUT DI ANATRA E QUENELLE DI RICOTTA E SPINACI.....	€ 18,00
(* 1-7-9-12)	
RAVIOLI DI SEPIE CON CREMA DI PISELLI.....	€ 19,00
(* 1-3-7-14)	
ZUPPA DI CECI CON PORCINI E TARTUFO DI GUBBIO.....	€ 17,00
(* 9)	

I SECONDI PIATTI

SCALOPPA DI ROMBO CON VERDURINE IN TEMPURA E PROFUMO DI LIME.....	€ 23,00
(* 1-4)	
MEDAGLIONI DI POLLO AL MIELE.....	€ 22,00
FILETTO DI BACCALÀ IN CROSTA DI PANE CON CREMA DI CECI E PROFUMO DI ROSMARINO.....	€ 23,00
(* 1-4)	
COSCIA DI ANATRA RIPIENA DI PERE AL VINO ROSSO E CHIPS DI PATATE VIOLA.....	€ 23,00
(* 1-9-12)	

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 PEPPERONCINO

IL POMODORO FRESCO E BASILICO (* 7-9)



€ 17,00

DALL' UMBRIA



GLI ANTIPASTI

PARMIGIANA DI CARDI CON FONDUTA DI POMODORO E BASILICO.....	€ 17,00
(* 1-7)	
TORTINO DI RICOTTA CON CREMA DI FORMAGGIO DI FOSSA E TARTUFO DI GUBBIO.....	€ 17,00
(* 1-7)	
LE NOSTRE BRUSCHETTE CON I SAPORI D'INVERNO.....	€ 16,00
(* 1-7-9-12)	
CREMA DI ZUCCA GIALLA CON ORZO PERLATO, CHIPS DI CECI E TARTUFO DI GUBBIO.....	€ 17,00
(* 1)	


I PRIMI PIATTI

A VOSTRA SCELTA, PASSATELLI O CAPPELLETTI CHIUSI A MANO IN BRODO DI CAPPONE.....	€ 17,00
(* 1-3-7-9)	
 PAPPARDELLE AL SALMÌ DI LEPRE	€ 17,00
(* 1-3-7-9-12)	
 TAGLIATELLE TIRATE A MANO AL TARTUFO DI GUBBIO.....	€ 19,00
(* 1-3-7)	
TORTELLONI DI STRACOTTO CON DRESSING AL PARMIGIANO E TARTUFO DI GUBBIO.....	€ 18,00
(* 1-3-7-9-12)	

I SECONDI PIATTI

STUFATO DI CINGHIALE CON POLENTA.....	€ 20,00
(* 7-12)	
 TAGLIATA DI CHIANINA AL ROSMARINO.....	€ 23,00
 GUANCIOLA DI VITELLO CON SEDANO RAPA.....	€ 23,00
(* 9-12)	
BOLLITO DI CARNI MISTE CON LE SUE SALSE	€ 24,00
(* 3-12)	

SELEZIONE DI INSALATE FRESCHE..... € 8,00

 TAGLIERE CON LA NOSTRA SCELTA DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI.....	€ 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)	
SPIEDINO DI POLLO RUSPANTE CONDITO CON JULIENNE DI LIMONE E ZENZERO.....	€ 18,00
GRAN PIATTO DI FRUTTA E VERDURA ALLA GRIGLIA.....	€ 19,00

(*) 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

I NOSTRI DOLCI

CHEESE CAKE CON SALSA ALLE AMARENE..... (* 1-7)	€	12,00
TORTA AL CARMELLO CON SALSA PASSION FRUIT..... (* 1-3-7)	€	12,00
TIRAMISÙ..... (* 1-3-7)	€	11,00
STRUDEL DI MELE CON GELATO ALLA CREMA..... (* 1-3-7)	€	12,00
TOZZETTI ALLE MANDORLE ED ANICE CON VINO LIQUOROSO..... (* 1-3-8)	€	10,00
SINFONIA DI NOCCIOLA..... (* 1-3-7-8)	€	12,00
TORTINO AL PISTACCHIO CON GELATO ALLA VANIGLIA..... (* 1-3-7-8)	€	12,00
BIANCO, GIANDUIA E FONDENTE..... (* 1-3-7-8)	€	12,00
I NOSTRI SORBETTI ALLA FRUTTA.....	€	10,00
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA CREMA FATTO IN CASA..... (* 7)	€	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