

# LA PROPOSTA D'AUTUNNO

*Ivano Monzi*



PARK HOTEL  
AI CAPPUCCINI

# LE NOSTRE PROPOSTE AUTUNNALI

## GLI ANTIPASTI

CRUDI E TARTARE: IL TONNO, LA RICCIOLA, I GAMBERI E LE OSTRICHE.....	€ 24,00
(* 1-2-4-14)	
CAPESANTE SCOTTATE AL PROFUMO DI TIMO E POLENTA DI FARRO.....	€ 18,00
(* 1-4-14)	
CREMA DI FAVE DECORTICATE, BURRATA E ROSSO AL TARTUFO.....	€ 18,00
(* 3-7)	

## I PRIMI PIATTI

RISOTTO AL RAGOUT BIANCO DI CHIANINA E SCALOGNO.....	€ 18,00
(* 7-9-12)	
GNOCCHETTI DI PATATE E RAPE ROSSE AL SALMÌ DI CONIGLIO E PECORINO.....	€ 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 CON TORTINO DI MELANZANE E GAZPACHO.....	€ 22,00
FILETTO DI CONIGLIO CON CREMA DI PORRI E PORCINI.....	€ 23,00
VENTAGLIO DI FILETTO DI VITELLO CON BATTUTO DI ERBE E CAPONATINA DI VERDURE.....	€ 24,00
(* 9)	

## 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

	PARMIGIANA DI CARCIOFI CON FONDUTA DI POMODORO E BASILICO.....	€ 17,00
	(* 1-7)	
	STRACCIATA DI UOVA, RICOTTA DI PECORA E TARTUFO DI GUBBIO.....	€ 17,00
	(* 1-7)	
	LE NOSTRE BRUSCHETTE CON I SAPORI D'AUTUNNO.....	€ 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.....	€ 18,00
	(* 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 PATATE E LIMONE CON STRACOTTO DI CODA ALLA VACCINARA.....	€ 18,00
	(* 1-3-9-12)	

### I SECONDI PIATTI

	COSTOLETTE DI AGNELLO GRIGLIATE AL GINEPRO.....	€ 23,00
	TAGLIATA DI CHIANINA AL ROSMARINO.....	€ 23,00
	GUANCIOLA DI VITELLO CON SEDANO RAPA.....	€ 20,00
	(* 9-12)	
	TRIPPA IN UMIDO CON CRESCIA.....	€ 19,00
	(* 1-9-12)	
	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.....	€ 20,00
	(* 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.....	€	12,00
(* 1-7)		
TORTA AL CARMELLO CON SALSA PASSION FRUIT.....	€	12,00
(* 1-3-7)		
TIRAMISÙ.....	€	11,00
(* 1-3-7)		
STRUDEL DI MELE CON GELATO ALLA CREMA.....	€	12,00
(* 1-3-7)		
TOZZETTI ALLE MANDORLE ED ANICE CON VINO LIQUOROSO.....	€	10,00
(* 1-3-8)		
PARFAIT AL BACIO CON COULIS DI LAMPONI.....	€	10,00
(* 1-3-7-8)		
TORTINO AL PISTACCHIO CON GELATO ALLA VANIGLIA.....	€	12,00
(* 1-3-7-8)		
CREMA CATALANA.....	€	10,00
(* 1-3-7)		
I NOSTRI SORBETTI ALLA FRUTTA.....	€	10,00
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA CREMA FATTO IN CASA.....	€	10,00
(* 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