la rosa nel bicchiere

agriturismo | ristorante tipico | country club

Menu

Antipasti

	euro
Polpette di suino nero e podolica calabrese 2.0	12,00
Involtini di bric con provola affumicata e porcini, passata di cavolfiore e tarallo sbriciolato	12,00
Zuppetta di fagioli, topinambur, sfilacci di baccala e lime fermentato	12,00
Degustazione di salumi di suino nero calabrese	15,00
Degustazione di 5 formaggi calabresi, confetture Scalzo	15,00

Primi Piatti

Stroncatura con aglio nero fermentato, olio EVO frantoio grillo, peperoncino calabrese, mollica di pane croccante e tartufo nero calabrese	12,00
Paccheri con crema di porcini, zucca e polpettine al formaggio	12,00
Trofie con datterino rosso e salciccia di cinghiale, funghi del sotto bosco e polvere di olive nere	12,00

Secondi Piatti

Tagliata di cuberole argentino con insalatina, sali e riduzione di Gaglioppo	19,00
Coppa di maialino da latte, funghi shiitake, soia e bietole arcobaleno	16,00
Costine di bovino cotte a bassa temperatura, cipolla all'agro e porcini	16,00

Contorni

	euro
Patate igp silane e funghi porcini	6,00
Verdura cotta, aglio, olio EVO Grillo e peperoncino calabrese	4,00
Patate igp silane fritte	4,00

Dolci

Millefoglie con crema chantilly e purea al lampone	5,00
Pera e cioccolato	5,00
Plume cake agli spinaci, salsa al cioccolato bianco e frutto della passione lyo	5,00
Gelato artigianale Pascuzzi	3,00
Composta di frutta di stagione	3,00

Menu degustazione 5 portate 28,00

a discrezione dello chef

Coperto: **2,00 euro**