

IL NOSTRO MENU

Il ritmo delle stagioni.

I prodotti del nostro orto.

La nostra pasta, fatta a mano.

Il nostro pane, ogni giorno.

La Cucina:

Marco · Michele

La Sala:

Paola · Camilla

LE ANDRIANELLE
RISTORANTE & HOTEL

Antipasti

Filetti di peperone	15
salsa tonnata · capperi di Pantelleria · pan brioche · origano cubano	
Capesante gratinate	14
burro di Normandia · mela verde	
Battuta di Aberdeen Angus	16
midollo gratinato · senape al miele	
Pappa al pomodoro	16
tartare di scampi · burrata pugliese · basilico	

Primi



Ravioli	16
ripieni d'anatra · finferli · riduzione al vermouth	
Risotto	15
fichi caramellati · formaggio Ficu · olio e polvere di foglia di fico (minimo 2 persone)	
Spaghetto del pastificio Mancini	17
ajo · ojo · bisque e crudo di gambero rosa	
Fettuccina all'uovo	15
capriolo · mirtilli	

Secondi



Tagliata di maialino iberico	24
chutney di prugne · uva fragola · polenta croccante	
Fritto di mare e ortaggi dell'orto	24
alici · calamari · gamberi	
carote · friggiteli · zucchine · melanzane	
Filetto di manzo	27
zucca Delica arrosto · spuma di parmigiano	
Trancio di ombrina	26
gazpacho ristretto di pomodoro · kefir · lime	
Dalla nostra selezione di formaggi	18
Presidi Slow Food italiani · confetture artigianali in abbinamento	

Contorno del giorno	5
proposte stagionali secondo la disponibilità dell'orto	
Acqua 80 cl	3
Pane e coperto	4
pane e grissini di nostra produzione	

In presenza di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale di sala prima dell'ordine.

Per il servizio di una portata in due piatti è previsto un supplemento di € 3 per antipasti e primi e di € 5 per i secondi.