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 · Matteo

LE ANDRIANELLE
RISTORANTE & HOTEL

Antipasti

Crema di zucca — *14*
con fegatini · salvia croccante

Carpaccio di scampi — *17*
melagrana · radicchio

Battuta di Aberdeen Angus — *16*
midollo gratinato · senape al miele

Schie fritte — *15*
cavolfiore · vaniglia · uova di trota

Primi

Gnocchi di zucca — *16*
Morlacco di malga · nocciole

Risotto — *18*
burrata · topinambur · crudo di gambero viola
con Riso Carnaroli del Delta del Po
(minimo 2 persone)

Spaghettino all'uovo — *15*
cacio e cinque pepi

Raviolo all'alga spirulina — *17*
ripieno di granchio blu · aglio · olio · peperoncino ·
bisque di crostacei

Secondi

Coppa di maialino da latte — *24*
salsa verde · purè di patate

Spider steak — *24*
chimichurri rosso · fondo bruno

Moscardini al Valpolicella — *24*
polenta · rafano

Branzino — *25*
in crosta di patate · carote · cavolo nero

Selezione di formaggi — *18*
con 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.