



L' Antica Scuderia 1870
vi propone
Tre menù degustazione a Km buono

Menù Antica Scuderia

Menù Vegetariano

Menù Classico

Oppure

In alternativa Piatti Singoli
scelti dai Menù

Menù Antica Scuderia
(Uguale per tutti gli ospiti del tavolo)

€ 90,00

Crudità di Mare

*Scampo, Gambero Rosso di Mazara, Ostrica,
Tartare di Astice con verdure, Ombrina, Ricciola e Branzino*

Oppure

Versione cotta

Cappuccino di Baccalà

Risotto Autunnale

*Risotto mantecato con crema di Zucca e
Filetto di Tonno Pinna Gialla*

Oppure

*Fondente di Patate, Mazzancolle,
Spugna al nero di Seppia e Tartufo Nero*

*Chiocciola di Rombo farcito di Funghi sottobosco
e Prosciutto San Daniele*

Oppure

Pescato del giorno con Verdure

Dolce a scelta uguale per tutti

Menù Vegetariano
(Uguale per tutti gli ospiti del tavolo)

€ 60,00

Gazpacho

*Zuppa fredda a base di frutta e verdura cruda
di stagione*

Parmigiano e Aceto Balsamico invecchiato

*Fregola risottata in crema di Zucca e
Funghi croccanti*

Oppure

*Tortello ripieno con crema di Ricotta,
Tuorlo morbido e Tartufo Nero*

*Pak Choi, Uovo mollo, Spinaci, Cime di Rapa,
Salsa Mornay, Parmigiano Reggiano 30 mesi e Tartufo*

Dolce a scelta uguale per tutto il tavolo

Menù Classico
(Uguale per tutti gli ospiti del tavolo)

€ 60,00

Affettati misti Regionali
Oppure
Tartare di Filetto Angus e
Lamelle di Tartufo

Tagliatelle al ragù Bolognese
Oppure
Passatelli con crema di
Parmigiano Reggiano

Filetto di Angus all'aceto Balsamico

Degustazione di Formaggi

Antipasti Mare

Crudità di Mare

*Scampo, Gambero Rosso di Mazara, Ostrica,
Tartare di Astice con verdure, Ombrina, Ricciola e Branzino*

€ 45,00

Versione cotta

*Gratinato di Scampo, Gambeo Rosso di Mazara,
Ostrica, Astice, Insalata di mare*

€ 45,00

Cappuccino di Baccalà

*Baccalà cotto a bagnomaria nel Latte,
Crema di Patate e Baccalà e Polvere di Olive Nere*

€ 20,00

Insalata di Mare

€ 22,00

Antipasti Terra

Parmigiano e Aceto Balsamico invecchiato
Croccante, Gelato e nuvola calda di Parmigiano Reggiano
Accompagnato da aceto balsamico TGP

€ 20,00

Affettati misti Regionali

€ 18,00

Tartare di Filetto Anguse Lamelle di Tartufo

€ 22,00

Gazpacho

Zuppa fredda a base di frutta
e verdura cruda di stagione

€ 18,00

Primi

Risotto Autunnale

*Risotto mantecato in crema di Zucca
e Tartare di Tonno Pinna Gialla*

€ 22,00

*Fondente di Patate, Mazzancolle,
Spugna al nero di Seppia e Tartufo Nero*

€ 22,00

Fregola risottata in crema di Zucca e Funghi croccanti

€ 20,00

*Tortello ripieno con crema di Ricotta,
Tuorlo morbido e Tartufo Nero*

€ 22,00

Tagliatelle al ragù Bolognese

€ 18,00

Passatelli con crema di Parmigiano o Brodo di Carne

€ 20,00

*Tagliolino all'Uovo con Ragù di Salsiccia e Funghi
o Brodo di Carne*

€ 18,00

Secondi

Pesce intero alla Piastra (secondo disponibilità)

€ 3,50 all'etto

*Chiocciola di Rombo farcita con Funghi sottobosco
e Prosciutto San Daniele*

€ 22,00

Pescato del giorno con Verdure

€ 22,00

*Pak Choi, Uovo mollo, Spinaci, Cime di Rapa,
Salsa Mornay, Parmigiano Reggiano 30 mesi e Tartufo*

€ 18,00

Filetto di Angus e Acceto Balsamico invecchiato

€ 22,00

Degustazione di Formaggi

€ 18,00

Dessert

*Tortello al cacao ripieno di Arancia
Accompagnato da cioccolata Fondente e
Twill croccante*

10,00€

*Insalata di Frutti Sottobosco,
Gelato ai frutti Rossi e biscotto croccante*

10,00€

*Tartufo di Cioccolato con Crema di Caffè freddo
e Gelato alla Stracciatella*

10,00€

*Cestino di Pasta Frolla, Gorgonzola e
Pere alla Piastra*

10,00€

*“Zuppa inglese”
Crema pasticciera e Cioccolato,
Spugna al Cacao e ristretto di Alchermes*

10,00€