



*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€*