

incantina

Vino e Cucina · Emilia Romagna

Le specialità di Settembre

Antipasti

in accompagnamento un cestino di piadina

Millefoglie di patate con funghi porcini, tartufo e crema di pecorino ^{a) g)}	13,90 €
Tartare di tonno con pesto di canapa, pomodorini secchi, limette e pepe rosa ^{d) 17)}	12,00 €

Pasta

servita con parmigiano stagionato 24 mesi

Gnocchi alla crema di parmigiano e tartufo ^{a) c) g)}	16,50 €
Tagliatelle con funghi porcini, radicchio e salsiccia ^{a) c) 3) 17)}	14,00 €

Portata principale *in accompagnamento un cestino di piadina*

Coniglio con salsa di pomodori secchi e olive piccanti ¹⁷⁾	15,90 €
Filetti di branzino in salsa di finocchio e anice stellato ^{d)}	26,50 €

Dessert

Creme Brulée ^{g) 1) 2)}	6,00 €
Sorbetto al mandarino con amarene al liquore ^{g) 2)}	5,00 €

Allergene: a) Glutenthaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Laktose, h) Schalenfrüchte / Nüsse, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere
Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel Saccharin, 5) mit Süßungsmittel Cyclamat, 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7) mit Süßungsmittel Acesulfam, 8) mit Phosphat, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig, 11) coffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst, 15) gentechnisch verändert, 16) Formvorderschinken, 17) Säuerungsmittel, 18) mit Aromastoffen

