



RISTORANTE
SAN GREGORIO

Degustazione 4 portate dello Chef	65
<hr/>	
Insalata di coniglio e puntarelle, fichi bianchi secchi e limone confit	20
Crudo-cotto di manzo podolico, yogurt affumicato al fieno, nocciole avellane	22
Verza riccia ripiena di cotechino, zuppetta di fagioli "Quarantini" e mosto cotto	18
Candele spezzate, cavoli e cavolfiori, pesce azzurro leggermente marinato	22
Tortelli ripieni di ricotta di bufala affumicata, pomodorini del Piennolo e guanciale di "Pelatella"	20
Paccheri al pomodoro dell'Orto di San Gregorio	22
Fettuccine al ragù di maiale, olive ammaccate e Parmigiano Reggiano riserva	22
Trancio di baccalà al barbecue, primizie dell'orto	24
Coscio d'agnello "Laticauda", radicchio tardivo, noci e salsa al pecorino	24
Controfiletto di manzo purea di sedano rapa e rafano, insalatina di foglie spontanee	24
Esperienza del formaggio	20
<hr/>	
Ricotta infornata, sablée di grano saraceno, pere confit e sorbetto al vino rosso	12
Terra mia: torta al cioccolato e nocciole, gelato alla vaniglia	12
Delizia agli agrumi	12

AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE

Materie prime: alcuni piatti e/o ingredienti sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni. Per consultare il registro degli allergeni, i nostri ospiti sono pregati di rivolgersi al personale di sala o tramite l'utilizzo del QR Code.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.



Inquadra il QR Code per consultare
le informazioni sugli allergeni