



LA RIMESSA DEL GOLF

CUCINA E BANCONE

CUCINA

PICCOLI PIATTI

Tartare di Manzo, Tuorlo Marinato, Polvere di Cipolla, Senape, Foglia di Capperro <i>Uova – Senape</i>	12
Prosciutto Crudo di Parma Langhirano 24 mesi, Giardiniera della Casa, Crescentine <i>Glutine – Latte – Anidride solforosa e solfiti – Sedano</i>	12
Mini Burger della Rimessa, le Nostre Patate Fritte, Maionese al Friggione <i>Glutine – Uova – Arachidi – Latte – Frutta a guscio – Senape - Semi di sesamo – Solfiti</i>	10
Uovo Fritto in Panko Bread, Crema di Parmigiano, Asparagi Con aggiunta di Tartufo Nero - 20€ <i>Glutine – Uova – Arachidi – Latte</i>	12
Flan di Patate, Crema di Pecorino, Prosciutto Crudo Croccante <i>Uova – Latte</i>	10
Tartare Di Tonno, Mango, Gel di Ponzu, Ravanello, Chips di Riso, Perle di Wasabi <i>Glutine- Pesce -Soia -Senape -Anidride Solforosa</i>	12
Polpette di Baccalà, Crema di Pomodoro Arrosto, Polvere di Olive <i>Glutine – Uova – Pesce – Latte</i>	12
Piccola Panzanella, Stracciatella, Acciughe del Cantabrico <i>Glutine – Pesce – Latte - Anidride Solforosa</i>	10

LE PASTE

Tortello ripieno di Patata Arrosto, Asparagi, Guanciale, Squacquerone <i>Glutine – Uova – Latte</i>	14
Passatello Asciutto, Crema di Parmigiano, Tartufo Fresco <i>Glutine – Uova – Latte</i>	15
Maccheroncino al Torchio, Salsiccia di Maiale Brado Podere Cadassa, Crema di Piselli, Zafferano, Panna Acida <i>Glutine – Uova – Latte - Sedano</i>	13
Gnocchetto, Pesto di Zucchine, Fiocco di Pomodoro, Tartare di Gambero, Mandorle <i>Glutine – Crostacei - Uova – Pesce - Latte – Frutta a guscio – Molluschi</i>	16
Mezzo Pacchero, Ragu’ di Polpo, Datterino Giallo, Gel al Prezzemolo, Briciole di Peperone Crusco <i>Glutine – Crostacei - Pesce</i>	16

PIETANZE

La Nostra Cotoletta Bolognese di Vitello in Panko Bread,
Crudo di Parma 24 mesi, Crema di Parmigiano

26

Mezza porzione (min. 2 persone) - 14
Glutine – Uova – Latte

Con aggiunta di Tartufo Nero - 34

Pancia di Maialino CBT, Spinacino Fresco, Salsa ai Fichi

20

Tagliata di Manzo Garronese Frollata 30 gg

20

Petto di Faraona, Pere, Riduzione di Arancia e Zenzero,
Mandorle Tostate

20

Frutta a guscio

Salmone Isole Faroe, Gazpacho di Avocado, Finocchio al
Pompelmo Rosa

18

Pesce – Latte

Tonno Pinna Gialla in Crosta di Sesamo, Salsa Teriaki, Maio al
Wasabi

20

Glutine – Uova – Pesce – Soia – Senape - Semi di sesamo – Anidride solforosa

Selezione di Formaggi e i loro Abbinamenti

15

Latte – Anidride solforosa e solfiti

CONTORNI

Verdure alla Griglia

5

Patate al Forno

5

Verdure Crude in Pinzimonio, Salsa Tzatziki

5

Latte – Sedano

Pane e Coperto - 3
Acqua - 2,5
Servizio Torta (a persona) - 1

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE)853/2004,-Alle. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi informazione è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



LA RIMESSA DEL GOLF

CUCINA E BANCONE

CARTA DEI DOLCI

DOLCI

**Cream Cheese al Cioccolato Bianco, Crumble al Cacao,
Pasta Kataifi, Crema di Pistacchio**

Glutine – Latte – Frutta a guscio – Soia

6

Gelato al Pop-Corn, Mou Salato

Glutine – Uova – Latte – Frutta a guscio

6

**Mascarpone e Pan Brioche,
Perle al Caramello, Cacao**

Glutine – Uova – Latte

6

**Namelaka al Cioccolato Ruby, Brownie, Sorbetto al
Cocco, Crumble alle Mandorle, Coulis di Lamponi**

Glutine – Uova – Latte – Frutta a guscio

6

Sorbetto ai Frutti Rossi oppure al Cocco

6

AMARI

Amaro del Capo	4
Averna	4
Branca Menta	4
Fernet Branca	4
Jägermeister	4
Jefferson	6
Montenegro	4
Sambuca Molinari	4
Unicum	4
Venti	6

PASSITI E LIQUOROSI

	Cal.	Bott.
Renesium (da uve stramature Arneis) Malvirà Piemonte	6	30 (37,5 cl)
Albana Passito Romagna DOCG “Arrocco” Zerbina E. Romagna	7	48 (50cl)
Passito di Pantelleria DOC “Menhir” (Zibibbo) Martinez Sicilia	6	40 (50cl)
Muffalo della Sala Antinori Umbria	8	55 (50cl)
Sherry Pedro Ximenes “San Emilio” Lustau Spagna	6	70 (75cl)
Porto 10 Years Old Tawny Fonseca Portogallo	8	90 (75cl)

GRAPPE DISTILLERIA MAROLO

Grappa di Moscato bianca	5
Grappa di Gewurztraminer bianca	5
Grappa di Barolo “San Bastian”,affinata in botte	5
Dedicata al Padre bianca	6
Grappa di Amarone, affinata in botte	6
Grappa di Moscato “Aprè”, invecchiata 5 anni	6
Grappa di Barolo, invecchiata 20 anni	12

