LA RIMESSA DEL GOLF

CUCINA E BANCONE

PRANZO DELLA DOMENICA

ANTIPASTI

Selezione di Salumi Emiliani serviti con Gnocco ingrassato **16**
(Fiocchietto, Pancetta e Strolghino di "Podere Cadassa" e la Mortadella "Selezione Bonfatti"
Glutine

Prosciutto Crudo Langhirano oltre 24 mesi "Il Gazzolo" e Parmigiano Reggiano 36 mesi servito con Aceto Balsamico IGP **15**

Flan di Patate, Spuma di Mortadella, Crema di Parmigiano, Saba **12**
Uova – Latte – Solfiti

Tartare di manzo, Tuorlo Marinato, Polvere di Cipolla, Senape, Foglia di Cappero **13**
Uova – Senape

Uovo Fritto in Panko Bread, Crema di Parmigiano, Funghi Porcini **13**
Aggiunta di Tartufo Nero - 8€
Glutine – Uova – Arachidi – Latte

Crostini con Lardo di Maiale Nero "Podere Cadassa" e Parmigiano Reggiano 36 mesi **10**
Glutine

PRIMI PIATTI

Tortellini in Brodo di Cappone **18**
Glutine – Uova – Sedano

Tortellini in Crema di Parmigiano **18**
Glutine – Uova – Latte

Tagliatelle alla Bolognese **13**
Glutine – Uova – Sedano

La Lasagna nel Tortellone **15**
(Tortellone di Pasta verde ripieno di Besciamella e Ragù, Crema di Parmigiano, Gocce di Saba)
Glutine – Uova – Latte – Sedano – Solfiti

Tortelloni di Zucca Burro e Salvia oppu re al Ragù **15**
Glutine – Uova – Latte – Sedano

Tortello di Patata arrosto, Funghi Porcini, Nocciole, Crema di Erborinato **15**
Glutine – Uova

SECONDI PIATTI

La Nostra Cotoletta Bolognese di Vitello in Panko Bread **29**
Crudo di Parma 24 mesi, Crema di Parmigiano
Aggiunta di Tartufo Nero 8€

Mezza porzione (min. 2 persone) 15€
Glutine – Uova – Latte

Tagliata di Faraona ai Funghi Porcini **22**
Latte

Guancia Brasata al Sangiovese **22**
Sedano – Solfiti

Costolette di Agnello alla Griglia **25**

Polpettine in Umido con Piselli **16**
Glutine – Uova – Latte

CONTORNI **6**

Friggione

Purè di Patate
Latte

Patate al Forno

Verdure di Stagione ripassate
Latte

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

