nuò·ve pro·pó·ste sta·gio·nà·li /ˈnwɔ.ve proˈpo.ste sta.dʒoˈna.li/ s. f. pl. espressione culinaria.
Nuove proposte pensate seguendo l'andamento della stagione e guidate da un'idea rinnovata di informalità e condivisione a tavola; una cucina curata con attenzione al saper fare artigianale e all'assoluta qualità delle materie prime.

LE NUOVE PROPOSTE STAGIONALI

I. TORTA DI VERZA COTTA IN FORNO A LEGNA, PANCETTA COTTA GIOVANNA CAPITELLI E TARTUFO NERO LOCALE € I6,00

verza, burro, pancetta, tartufo, olio, sale e pepe [7]

2. CRÈME BRÛLÉE AI PORRI E STRACCHINO LATTE MISTO € I6,00

latte, panna, uova, porri, burro, vino bianco, stracchino misto (capra e mucca), parmigiano, zucchero di canna [3, 7, I2]

3. RISOTTO AL TOPINAMBUR, ERBORINATO DI CAPRA AZIENDA AGRICOLA DEVISCIO E LIQUIRIZIA € I6,00

riso, burro, parmigiano, topinambur, erborinato di capra, liquirizia [7]

4. GNOCCHI ARROSTITI CON CARDONCELLI, GRATTA CAPRA AZIENDA AGRICOLA DEVISCIO E PREZZEMOLO € I6,00

patate, farina, uova, cardoncelli, aglio, timo, vino bianco, formaggio di capra, panna, prezzemolo [I, 3, 7, I2]

5. SUPREME DI FARAONA, CHIODINI E POLENTA € I8,00

faraona, olio evo, chiodini, aglio, burro, vino bianco, prezzemolo, mais [7, I2]

6. FONDENTE DI MANZO CON PURÈ DI PATATE € I8,00

manzo, cipolla rossa, carota, aglio, pomodoro, vino rosso, patate, burro, latte, sale, pepe [7, I2]

IL PICCOLO LORD • PIANCOGNO (BS) • COPERTO € 3,00 (PANE E GRISSINI GRATIS)
LEGENDA ALLERGENI: [I] Glutine | [2] Crostacei | [3] Uova | [4] Pesce | [5] Arachidi | [6] Soia | [7] Latte | [8] Frutta a guscio | [9] Sedano | [I0] Senape | [II] Sesamo | [I2] Solfiti | [I3] Lupini | [I4] Molluschi