

Chef Giuseppe Russo

con i Suoi Collaboratori *Simone, Josef e Marco*

e lo staff di sala *Marco, Gioia e Michele*

Vi presenta

Menu di Estate 2018 della Locanda Antiche Macine

Menu del Territorio

Antipasto tradizionale della Locanda

Tagliatelle della tradizione al ragù

Mezzelune al radicchio rosso con crema al formaggio di fossa e riduzione al vino rosso

Grigliata di carni scelte con patate al rosmarino

Dessert delle Macine

€ 29,00

Menu della Locanda

Lombetto di maialino affumicato in casa, con insalatina aromatica, pan brioches e salsa verde

Passatelli asciutti saltati con pomodorini arrostiti, melanzane e cacioricotta

Ravioli alla burrata con patate allo zafferano e tartufo nero estivo

La Tagliata di manzo con ravaggiolo e verdure stick croccanti

Maialino da latte arrostito al finocchietto selvatico con spinaci in teglia e susine al Sangiovese

Dessert delle Macine

€ 34,00

La proposta Vegetariana

Riso nero Venere con battuto di olive verdi, pomodori secchi, mousse alla robiola e gazpacho di verdure

Orzo mantecato allo squacquerone, fiori di zucca e pesto di rucola

Caciotta alla piastra con insalatina di scarola e caponatina di verdure

Dessert delle Macine

€ 25,00

Menù Macinino (Per bimbi da 0 a 12 anni)

Tagliatelle della tradizione al ragù

Hamburger e patatine fritte

Gelatino della Locanda

€ 13,00

I prezzi dei menù si intendono bevande escluse comprensivi di coperto e pane

Antipasto tradizionale della Locanda

Carne salada con scaglie di grana , rucola, pomodorini e citronette

Rotolo di galletto con friggitelli, pesche noci e salsa leggera di senape

Tortino di melanzane e scamorza affumicata con crema di ciliegino e basilico

Fior di zucca al cuor filante di mozzarella in pastella dorata con panzanella e salsa di peperoni arrostiti

Lombetto di maialino affumicato in casa, con insalatina aromatica, pan brioches e salsa verde

Riso nero Venere con battuto di olive verdi, pomodori secchi, mousse alla robiola e gazpacho di verdure

I crostini delle Macine

Primi

Tagliatelle della tradizione al ragù

Strozzapreti saltati al guanciale con battuto di pomodoro, funghi galletti e ricotta affumicata

Ravioli alla burrata con patate allo zafferano e tartufo nero estivo

Passatelli asciutti saltati con pomodorini arrostiti, melanzane e cacioricotta

Bauletti alla mediterranea con salsa al pomodoro, salsiccia e crumble salato alle mandorle

Mezzelune al radicchio rosso con crema al formaggio di fossa e riduzione al vino rosso

Tagliolini di semola di grano duro con pesto al basilico, pomodoro cuore di bue e noci

Orzo mantecato allo squacquerone, fiori di zucca e pesto di rucola

Secondi

Grigliata di carni scelte con patate al rosmarino

Maialino da latte arrostito al finocchietto selvatico con spinaci in teglia e susine al Sangiovese

Coniglio alla mediterranea con olive taggiasche, pomodoro verde e fior di capperi

Rollatina di faraona al ginepro con pavè di patate ed erbe di campo

Caciotta alla piastra con insalatina di scarola e caponatina di verdure

Galletto grigliato al sale aromatico con zucchine e funghetti trifolati

La Tagliata di manzo con ravaggiolo e verdure stick croccanti

Le variazioni del filetto della Locanda (al pepe verde o all'aceto balsamico o alla griglia)

Costata di manzo (all'etto)

Fiorentina al sale dolce di Cervia(all'etto)

Dessert

Pasticceria secca della Locanda

Zabaione ghiacciato con meringa gratinata e amarene

Crema al limone con gelato ai frutti di bosco

Panna cotta con salsa al caramello mou, granelli di frolla alle mandorle e gelato alla cannella

Cremoso alla pesca con salsa alle fragole e biscottini Oreo

Piccola macedonia di frutta con mousse al mascarpone e anacardi pralinati