

# MENÙ

d'autunno



LA SVOLTA  
CUCINA  
DI RAGIONE

## ANTIPASTI

PADELLINO DI SEDANO RAPA, CICORIA SALTATA, PANCETTA CROCCANTE E UOVO <i>Gluten free</i>	11,00
POLENTINA DI MAIS GRIGLIATA, PURÈ DI RAPA ROSSA MARINATA, SEMI DI SESAMO TOSTATI E CAVOLO RICCIO <i>Senza derivati animali, Gluten free</i>	9,00
MOSCARDINO SU VELLUTATA DI FINOCCHI E LENTICCHIE CROCCANTI <i>Gluten free</i>	11,00
ARANCINO ALLO ZAFFERANO CON CUORE DI FUNGHI MISTI E CAVOLO RICCIO	10,00

## PRIMI

TAGLIOLINI CON RAGÙ BIANCO DI CERVO E CACAO AMARO	13,00
TAGLIATELLE AI 3 CEREALI CON RAGÙ DI SALSICCIA	10,00
TROFIE FRESCHE AI FUNGHI PORCINI CON BROCCOLI PICCANTI <i>Senza derivati animali</i>	13,00
PASSATELLI SU VELLUTATA DI ZUCCA, CREMA DI PARMIGIANO, ALICI E SEMI DI ZUCCA TOSTATI	13,00
TORTELLONI DI ZUCCA E PECORINO, BURRO AL TARTUFO NERO E ROSMARINO	13,00
VELLUTATA O ZUPPA DEL GIORNO	9,00

## SECONDI

ZUCCA AL FORNO, CAVOLO RICCIO E FRITTATA DI CECI CROCCANTE ALLE ERBE AROMATICHE <i>Senza derivati animali, Gluten free</i>	12,00
PESCE SERRA AL FORNO CON DAIKON AL BURRO E CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO <i>Gluten free</i>	16,00
COPPONE DI MAIALE LACCATO AL MIELE CON CAVOLO NERO E CHIPS DI MELA CROCCANTE <i>Gluten free</i>	16,00
COCOTTE DI PATATE, BROCCOLI, SCAMORZA AFFUMICATA E FUNGHI PORCINI <i>Gluten free</i>	15,00

## SALUMI E FORMAGGI

LE TRE STALLE: SELEZIONE DI FORMAGGI VACCINI, OVINI E CAPRINI CON ASSAGGI DI MIELE E MARMELLATE <i>Gluten free</i>	GRANDE 15,00 PICCOLO 8,00
I BLU DELL'APPENNINO: SELEZIONE DI ERBORINATI DI MUCCA, PECORA E CAPRA <i>Gluten free</i>	GRANDE 15,00 PICCOLO 8,00
SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI <i>Gluten free, Presidio Slow Food</i>	GRANDE 15,00 PICCOLO 8,00
DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI <i>Gluten free, Presidio Slow Food</i>	17,00

## CONTORNI

VERDURE COTTE DI STAGIONE	6,00
VERDURE CRUDE DI STAGIONE	6,00

## DOLCI

BUDINO DI CASTAGNE, COCCO DISIDRATATO E GRANELLA DI MANDORLE TOSTATE <i>Senza derivati animali, Gluten free</i>	6,00
BROWNIES ALLO ZENZERO PROFUMATI ALLA MENTA CON FRUTTA SECCA E PANNA MONTATA	6,00
TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE FONDENTE CON CHUTNEY DI PERE E PEPERONCINO	6,00
CROSTATA INTEGRALE AI 4 CEREALI CON MARMELLATA DELLA CASA	5,00
CANTUCCINI ALL'UVA PASSA CON CALICE DI PASSITO	7,00

## PANE E COPERTO\*

2,00

\*Sempre **GRATIS** dal lunedì al venerdì a pranzo

IL PANE LO FACCIAMO NOI: È LIEVITATO LENTAMENTE CON PASTA MADRE E PRODOTTO CON FARINE NON RAFFINATE PROVENIENTI DALLA COOPERATIVA IRIS BIO

## Resto nudo e manifesto

La Svolta è un progetto ristorativo che, come suggerisce il nome, vuole proporre un cambio di direzione per sviluppare un discorso gastronomico che sia anche modello di consumo critico e sostenibile. Piccoli produttori locali, dediti all'autoproduzione e rivolti alla riappropriazione della propria sovranità alimentare, mercati contadini autogestiti, espressione della filiera corta e del Km 0, e reti commerciali etiche e virtuose, rappresentano l'anima di questa realtà: un'anima a cui noi proveremo a dare corpo attraverso la nostra personale Cucina di Ragione, esaltando i sapori e valorizzando i saperi.

.....

GLI INGREDIENTI UTILIZZATI NEL NOSTRO MENÙ SONO TUTTI BIOLOGICI, CERTIFICATI O PROVENIENTI DA PICCOLI PRODUTTORI CHE LAVORANO IN MODO NATURALE E IN AGRICOLTURA CONSAPEVOLE.