



La nostra proposta degustazione per i mercoledì al Museo Guatelli

Cucina e selezione vini a cura dello Chef Nicola Carlucci
Panificati e Sfogliati a cura di ImpastoZero

Antipasto

€ 10,00

Croissant Salato ImpastoZero con Prosciutto Cotto Antonio,
Composta di Fichi Secchi e Bargnolino, Misticanza Verde, Noci Tostate

Focaccia Artigianale ImpastoZero con Grani Antichi e Lievito Madre,
Rosa di Sant'Andrea, Ricotta di Montagna 'Il Battistero' montata
con Erba cipollina e Balsamico ai Lamponi

Piatto

€ 10,00

Polpette di Parmigiano con Cremoso di Pomodoro Stracotto,
Crumble di Pane con Grani Antichi ImpastoZero, Olio Verde al Basilico,
Germogli di Alfa Alfa ed Erba Medica

Dolce

€ 6,00

Sbrisolona ImpastoZero con Crema Pasticcera Allo Zafferano dello
Chef Nicola e Mosto cotto

Bevande

Calice

€ 6,00

Bottiglia

€ 30,00

Pignoletto Metodo Classico Dosaggio Zero

Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Dosaggio Zero

Acqua

€ 1,50

The/Coca Cola

€ 3,00

Aperitivo o Piatto + Calice

€ 15,00

Aperitivo + Piatto + Dolce + Calice

€ 30,00