

Antipasti

Spring roll di ortaggi, curry thai e gamberi arrostiti alla citronella

€ 22,00

Bottoncino di pane all'olio evo con baccalà mantecato,
pomodorino confit e vellutata di olive nere

€ 17,00

Girolle di pesce spada affumicato al formaggio fresco e rafano con
tartare di melone e zenzero e salsa al calamansi

€ 23,00

La quaglietta arrostita in padella, luganiga in kataifi, crema di topinambur
e cardoncelli alla milanese

€ 22,00

Salame di casa nostra con polenta frita e la nostra giardiniera agrodolce

€ 15,00

Primi Piatti

Risotto di vialone nano classico all'Amarone

€ 22,00 a persona (20 minuti, minimo due persone)

Tortelli farciti di melanzane alla parmigiana con fondente di pomodorini gialli,
tocchetti di mozzarella e basilico greco

€ 22,00

Busiate siciliane con brodetto di conchiglie e crostacei, lime e cipollina

€ 25,00

Il grande vol-au-vent con gramigna all'inchiostro, ostriche e scampi

€ 26,00

Tonnarelli caserecci con porcini, guanciaie, aceto balsamico e pecorino romano

€ 21,00

Gnocchi di patate allo zafferano e ortiche con finferli e salsiccia

€ 19,00

Tagliatelle all'anitra classiche di Illasi

€ 17,00

Sempre presenti:

Tagliatelle alla bolognese e Spaghetti al pomodoro e basilico € 14,00

Per i piu' piccini

Pasta corta pomodoro, ragù o in bianco (olio evo o burro) € 10,00

Pepite di pollo con patate fritte € 13,00

Secondi piatti

Fritto di calamari, gamberi, zucchine con le salse tartara e rafano

€ 27,00

Scaloppa di ombrina arrostita con livornese di pomodoro, olive e patate

€ 27,00

Calamaro farcito di scampi, pomodori e basilico con umido di cozze leggermente piccante

€ 25,00

Fracosta di black Angus del "Nebraska" arrostita
con patate mascotte e sugo bruno di vitello (300/400 grammi circa)

€ 39,00

Guanciola di vitello brasata all'Amarone con purè di patate allo zafferano

€ 22,00

Faraona farcita di porcini e prosciutto della foresta nera, finferli e zucchine

€ 21,00

Hamburger di capriolo senza pane con pomodoro confit, bacon, cipolla frita e segatura di
patate

€ 26,00

Tomino alla milanese con spinaci freschi al burro in "Cagnon"

€ 15,00

Le Cedrare
RESTAURANT • WEDDING • & MORE

Menù degustazione

€ 60,00 per persona senza bevande

Da servire a tutto il tavolo e le portate non si cambiano con altri piatti della carta

Bottoncino di pane all'olio evo con baccalà mantecato, pomodorino confit e vellutata di olive
nere

Risotto di vialone nano all'Amarone

Tagliatelle all'anitra di Illasi

Guanciola di vitello brasata all'Amarone e purè di patate allo zafferano

Sfogliatina con crema e frutti di bosco

Coperto, pane, assaggio di olio con pane € 3,00

*** PER ALLERGIE, INTOLLERANZE O ALTRO, AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA
CHE VI INDICHERÀ LE PIETANZE DA SCEGLIERE**