



## Palazzo Guidi 1556

### *Antipasti*

Pomodoro confit ripieno melanzane con steak di mozzarella di bufala alla piastra

*Carpaccio di manzo speziato con rucola, grana e zenzero*

*Parmigianina di zucchine, pomodori semiseccchi e bufala*

*Coniglio arrotolato in porchetta ,rucola, pomodori ciliegia e bruciatini*

*Lonza stagionata da noi con timballo di scquacquarone, erbe e pinoli*

€9,00

### *Primi piatti*

*Tagliatelle al mattarello con zucchine, prosciutto e pinoli*

*Raviolo gigante con melanzane, scquacquarone e sugo ristretto di manzo*

*Panzanella romagnola (minestra di pane fredda, inzuppata con pomodori freschi, cetrioli e basilico)*

*Strozzapreti della z'dora con ragù di guanciaie di vitello bianco*

*Passatelli asciutti con pomodori pendolini, stridoli e pecorino di Sogliano d.o.p.*

€11,00

### *Secondi piatti*

*Filetto di maiale al ristretto di balsamico, rosmarino e nocciole, mele allo spiedo*

*Il manzo di Scottona in polpette con la caponata di verdure d'estate*

*Noce di vitello in crosta di timo e senape con pomodoro gratinato al limone*

*Cotoletta di lombo dorato alla salvia con rosti di patate croccante*

€14,00

*Tagliata di manzo alla griglia con sale grosso profumato, olio extra vergine d'oliva , rucola e scaglie di grana*

€5,00 all'etto

