

NEROARANCIO

RESTAURANT

ANTIPASTI STARTERS

Selezione di salumi del territorio, Parmigiano Reggiano 24 mesi, squacquerone DOP e Pecorino Romagnolo serviti con piadine, tigelle, miele d'acacia e senapata di fichi 1-7-10

Selection of cold cuts from the region, Parmesan cheese, squacquerone cheese DOP and Pecorino Romagnolo cheese served with piadine, tigelle, acacia honey and fig mustard €18,00

Tartare di manzo piemontese con tuorlo fritto, emulsione alla senape, polvere di cappero e ricotta di pecora 1-3-5-7-10

Beef tartare with fried egg yolk, mustard sauce, capers powder and sheep's ricotta cheese €13,00

Carpaccio di salmone marinato fatto in casa, spuma di finocchio e anice stellato con coulis di lamponi e pane tostato al burro 1-4-7

Home made marinated salmon carpaccio served with fennel and star anise mousse, raspberries coulis and toast with butter €11,00

Tortino di broccoli con crema di parmigiano e pane carasau 1-3-7

Broccoli pie served with parmesan cream and carasau bread €9,00

VEGE
TARIAN

PRIMI PIATTI FIRST COURSE

Tortellini fatti in casa con brodo di cappone 1-3-7-9

Homemade tortellini in a clear capon broth €14,00

Lasagna tipica Bolognese 1-3-7-9

Traditional Bolognese lasagna €13,00

Tagliatelle fatte in casa al ragù bolognese 1-3-7-9

Homemade Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce €13,00

Riso rosa Verelè con calamari, acciughe e broccoletti 4-7-9-14

Verelè pink rice with squids, anchovies and broccoli €13,00

Tortello fatto in casa ripieno di stracotto di costine, crema di cime di rapa e gorgonzola 1-3-7-9

Tortelli pasta stuffed with rib stew, served with turnip greens' sauce and gorgonzola cheese €13,00

Gnocchi di patate con radicchio, taleggio e noci 1-3-7-8

Potatoes gnocchi with red chicory, taleggio cheese and nuts €9,00

VEGE
TARIAN

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.



NEROARANCIO

RESTAURANT

SECONDI PIATTI MAIN COURSE

Trancio di ricciola con spinacino, pomodorini, pinoli e spuma di patate e olive taggiasche 1-4-7-8

Slice of amberjack with spinach, cherry tomatoes, pine nuts, served with potatoes mousse and olives

€22,00

Crepinette di faraona con carciofo cotto a bassa temperatura e patata mantecata all'olio EVO 1-5-7-9-12

Guinea fowl crepinette with slow cooked artichokes served with potatoes whisked with olive oil

€21,00

Tagliata di manzo alla griglia accompagnata da un purè di zucca con funghi porcini e gocce di parmigiano 7

Grilled sirloin beef served with pumpkin pure with poplar mushrooms and parmesan drops

€20,00

Cotoletta alla petroniana con patate al forno 1-3-7

"Petroniana style" veal loin cutlet with parmesan cheese and Parma ham served with baked potatoes

€18,00

Millefoglie di verza, patate e Pecorino 7

Savoy mille-feuilles, potatoes and Pecorino cheese

€15,00

VEGE
TARIAN

DOLCI DESSERTS

Semisfera al fondente con granella di amaretti, cremoso alla zucca e castagne caramellate 1-3-5-7-8

Dark chocolate with chopped macaroons on pumpkin cream and caramelized chestnuts

€8,00

Cheesecake al tè matcha, lime e zenzero e mousse di cioccolato bianco e zafferano 1-3-5-7-8

Cheesecake with matcha tea, lime and ginger and white chocolate mousse with saffron

€7,00

Tiramisù classico 1-3-7

Classic tiramisù

€6,00

Zuppa inglese con salsa al cioccolato 1-3-7

Trifle with chocolate sauce

€6,00

Insalata di frutta fresca con gelato alla crema 1-3-7

Fresh fruit salad with an ice cream scoop

€6,00

