



GARGANELLI

RISTORANTE GARGANELLI

2006 ANNIVERSARY 2016



GARGANELLI

Antipasti di Mare

Tartare di Orata, foglie di nasturzio, sfere al frutto della passione e brodo dashi "magico"	€ 13,00
Insalatina di Polipo al profumo di Limone di Sorrento le sue zeste candite e olio nuovo di frantoio	€ 13,00
Gamberoni alla plancia, crema di finocchio, scarola alla colatura di Alici e tuille croccante di pane integrale	€ 13,00
Seppia ripiena di patate e pecorino, crema di piselli al basilico e petali di mandorla tostatati	€ 13,00
"Finto gelato"..... stecco di Marmora in panko tempura, maionese alla soia, aria di birra Lagunitas IPA e sfogliata di patate	€ 13,00

Primi Piatti di Mare

Garganelli al pettine "Savoia" con ragù di scampi, vongole veraci e "Tanto Amore"	€ 15,00
Linguine del pastificio Mancini mantecate con frutti di mare, gamberoni e bottarga di tonno	€ 15,00
Eliche di Gragnano al ragù di Cernia bianca, scarola, capperi e peperoncino	€ 15,00
Raviolone bicolore "nero e verde" ripieno di gamberi e capesante, bisque di crostacei e aria di lime	€ 15,00

Secondi Piatti di Mare

Totano ripieno di gamberi, patate e fagiolini, su crema di scarola riccia, capperi fritti e polvere di olive	€ 20,00
Filetto di rombo chiodato arrostito, verdure alla piastra e maionese alla colatura di alici di Cetara	€ 20,00
Tataki di tonno marinata 48 ore, maionese all'aneto, indivia belga caramellata e sfumature di barbabietola	€ 20,00
Polpo arrosto cotto a bassa temperatura, la sua maionese, splash di senape al miele e spinaci "ajo e ojo"	€ 20,00

Contorni

Verdure Bollite	€ 6,00
Verdure alla Griglia	€ 6,00
Patate Fritte	€ 6,00
Patate al Forno	€ 6,00
Champignon Trifolati	€ 6,00
Insalata di Stagione	€ 6,00

I Nostri Formaggi

"Genziana di Capra" con fichi caramellati e mostarda di ciliegie	€ 8,00
"Vento d'Estate" con mostarda di pesche, amaretti, cacao e salsa al limone	€ 8,00
"Morlacco del Grappa" con salsa al mandarino, mostarda di miele, mandorle e fichi	€ 8,00
"Pecorino di Pienza" con marmellata al peperoncino e mostarda di cipolle rosse	€ 8,00
"Gran Capra" con salsa agli agrumi e composta di ciliegie	€ 8,00
Mix dei nostri formaggi	€ 15,00

Dessert

€ 8.00

Tortino "Garganelli" con cuore liquido di fondente, pere al vino e gelato fior di latte alla cannella (tempo di preparazione: 14 minuti)
Semifreddo di Torrone in turbante di croccante di anacardi e marmellata di fichi d'India (Gluten free)
Parfait al cocco con cuore liquido di cioccolato, gel al lime e terra di cacao al sale di Cervia
Tavolozza di cioccolato bianco arso, mascarpone, frutti di bosco e lingua di gatto (Gluten free)
Sbrisolona, mascarpone e frutti rossi
Trilogia di tartellette.... Fragole e panna - Limone e cioccolato - Due cioccolati
Crema Catalana (Gluten free)
Cheesecake di squacquerone romagnolo, crumble alla liquirizia e frutti di bosco (Gluten free)
Armonia di limone... meringa al limone, lemon curd e cremoso al limone (Gluten free)
Panna cotta vegan, zafferano e marroni (Vegano)

Antipasti di Terra

La nostra selezione di salumi e formaggi tipici della "Via Emilia" con piccole crescentine	€ 12,00
Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta e zucchine, insalatina di spinaci e maionese alla paprika affumicata	€ 12,00
Battuta al coltello di Fassona affumicata espressa, tuille allo zafferano, gel di sedano e senape al miele	€ 13,00
Ricordo di una Caesar Salad.....tacos al parmigiano, lattuga, pollo, avocado e salsa Caesar	€ 13,00
Burratina in crosta di panko, emulsione di mirtilli, aneto, salsa al basilico e pomodorini gialli	€ 13,00
Cestino di crescentine fritte	€ 6,00

Primi Piatti di Terra

Tagliatelle al Ragù antico bolognese	€ 12,00
Lasagne Verdi	€ 12,00
Tortellini in brodo	€ 14,00
Tortelloni di ricotta al burro e salvia	€ 13,00
Ravioli rosa del Garganelli con melanzane e mozzarella di bufala ai filetti di pomodoro e basilico	€ 13,00
Tenero abbraccio di Tortellacci farciti di stracciatella e tartufo al burro spumeggiante e puntini di semi di papavero	€ 14,00
Come una "spiga"..... Ravioli ripieni di patate e pecorino, crema di fave e scaglie di ricotta affumicata	€ 14,00
Cappellacci di erborinato, spuma di patate e demiglance alle verdure	€ 14,00
Pappardelle di farina di nocciole al ragù di lepre, asparagine e pecorino romano Testanera	€ 14,00
Risotto Carnaroli alla crema di topinambour, squacquerone, scalogni confit e pancetta croccante	€ 14,00
Vellutata di carote al burro salato, crostini all'olio del Garda e perlage di tartufo nero	€ 12,00

Secondi Piatti di Terra

Costata di Angus alla griglia con patate arrosto e verdure grigliate	€ 20,00
La tradizionale Scaloppina di vitello alla petroniana del Garganelli con patate al forno e cipolline borettane in agrodolce	€ 18,00
Cotoletta di vitello alla bolognese con patate alla santoreggia e cipolline borettane	€ 18,00
Tagliata di Angus in crosta di pistacchi di Bronte all'aceto balsamico di Modena aromatizzato alla cannella e patate saltate	€ 20,00
Filetto di manzo alla griglia con patate arrosto alla santoreggia e verdure grigliate	€ 22,00
French rack di vitello (cvt) sfumato al marsala, crema di ciliegi di Pachino e sfogliata di patate dolci	€ 20,00
Suprema di faraona in 2 cotture: il petto rosolato e l'ala farcita di 'nduja in pastella, jus di faraona, patata al burro e indivia brasata	€ 18,00
Nocette di spalla di agnello in crosta di basilico, asparagi in salsa olandese, gel alla menta e fondo della sua cottura	€ 18,00
Millefoglie di primizie di verdure di stagione, stracciatella, datterini caramellati e jus vegetariano	€ 16,00

Frutta

€ 6.00

Ananas
Macedonia di Frutta
Composta di frutta