

MENU' 25 Euro

PRIMO PIATTO (uno a scelta tra i seguenti)

- Fusilli in salsa delicata di ricotta romana e gherigli di noce.
- Risotto al radicchio rosso e scaglie di parmigiano.
- Strigoli di grano tenero alla moda mantovana profumata al guanciale e radicchio rosso.
- Lasagne al forno alla bolognese.

SECONDO PIATTO (uno a scelta tra i seguenti)

- Spezzatino di vitello alle verdure di stagione sfumato al vino bianco ed erbe aromatiche.
- Scaloppata d'arista di vitello al sangiovese superiore in demiglance' di verdure al ginepro.
- Tagliere d'affettati tipici ferraresi con accompagnamento di gnocco fritto.
- Stinco di prosciutto con glassa di verdure di stagione.

CONTORNO (uno a scelta tra i seguenti)

- Patate al forno.
- Verdure al forno.

N.B- Acqua,vino(selezione Spirito-una bottiglia ogni quattro persone),caffè'.

MENU' 30 EURO

ANTIPASTO (uno a scelta tra i seguenti)

- Tortino di spinaci alla crema di formaggi e speck.
- Flan di zucca gialla con pancetta nostrana stufata all'aceto balsamico e radicchio rosso in crudite'.
- Torretta di polenta alle melanzane e provola affumicata.
- Strudel di sfoglia con prosciutto di praga e formaggio in crema di latte al parmigiano.

PRIMO PIATTO (uno a scelta tra i seguenti)

- Lasagnetta multicolore alle verdure e scaglie di parmigiano.
- Gnocchetti di patate al brasato di faraona nostrana al rosmarino, verdure e trancetti d'asparago.
- Cappellacci di zucca tipici ferraresi al ragu' di carne.

SECONDO PIATTO (uno a scelta tra i seguenti)

- Misto di carne alla brace.
- Scaloppata d'arista di vitello in glassa calda di crema di latte.
- Tagliata di manzo scottadito all'olio caldo al rosmarino.

CONTORNO (un bis a scelta tra i seguenti)

- Patate al forno.
- Verdure al forno.
- Pure' di patate.

N.B- Acqua, vino (selezione Spirito-una bottiglia ogni tre persone), caffè'.

SPIRITO

RISTORANTE VARIETA' DISCOBAR

MENU' 35 Euro

ANTIPASTO (uno a scelta tra i seguenti)

- Flan di zucca gialla con pancetta nostrana stufata all'aceto balsamico e radicchio rosso.
- Tortino di patate aromatizzato al rosmarino con crema ai formaggi e speck croccante.
- Strudel di sfoglia con prosciutto di praga e formaggio in crema di latte al parmigiano.
- Tortino di crudo di parma con valeriana in crudite' e salsa agrodolce al balsamico.
- Sformatino di polenta con salsa calda ai porcini.

PRIMO PIATTO (uno a scelta tra i seguenti)

- Cappelletti di pasta reale al ragu' bianco di fagiolo aromatizzato al rosmarino.
- Gnocchetti di patate al brasato di faraona nostrana con verdure e trancetti d'asparago.
- Strigoli di grano tenero alla moda mantovana profumata al guanciale e radicchio rosso.
- Riso carnaroli mantecato alla zucca e funghi porcini profumato alla cannella.
- Cappellacci di zucca gialla alla crema di formaggi e carotine dolci.

SECONDO PIATTO (uno a scelta tra i seguenti)

- Medaglioni di filetto di vitello aromatizzati alla radice di zenzero.
- Agnellino da latte al forno sfumato allo chardonnay ed erbe fini.
- Degustazione di arrosti misti in salsa calda alle verdure di stagione e frutta secca d'autunno.
- Coniglio in fricasea aromatizzato al barbera e bouquet aromatico.
- Misto di carne alla brace.
- Tagliata di manzo agli aromi.
- Germano reale arrosto allo chardonnay frizzante con guanciale speziato e funghi porcini.

CONTORNO (uno a scelta tra i seguenti)

- Patate dorate al rosmarino.
- Carotine dolci al burro fuso e prezzemolo.
- Fiocchetti di purea di patate.
- Misto di verdure al forno.

DESSERT (uno a scelta tra i seguenti)

- Tortino di mele renette con accompagnamento di crema calda all'inglese.
- Semifreddo al torroncino con velata di salsa calda al fondente nero.
- Ciambella in granella di zucchero con crema calda al limone e vaniglia.
- Tenerina al cioccolato nero.