sala de L'AMOROTTO ristorante

Best Western Classic Hotel

menu d'autunno autumn

euro

antipasti *starters*

Cheesecake salata 12,00
ai funghi porcini di Borgotaro e parmigiano reggiano 24 mesi
Savoury Cheesecake
with porcini mushrooms and 24-month Parmesan cheese

Coppa di maiale prosciuttata 12,00
accompagnata con focaccia calda, giardiniera fatta in casa e formaggio fresco al tartufo
Pork neck
with warm focaccia, homemade giardiniera and fresh truffled cheese

Gelatina di pomodoro 11,00
leggermente piccante con carpaccio di mazzancolla alla menta
Slightly spicy tomato jelly with mint shrimp carpaccio

Delizie del territorio come da tradizione con tigelle 15,00
Local delicaciesas per our tradition with tigelle

Zucca caramellata 10,00
con pane biscottato al ginepro e mostarda mantovana
Caramelized pumpkin
with juniper biscuit bread and Mantuan mostarda

primi piatti *first dishes*

Spaghetto alla falsa amatriciana 13,00
con pomodorini al forno e guanciale
Fake amatriciana spaghetti
with cherry tomatoes and guanciale

Risotto rosso 12,00
al cavolo cappuccio mantecato al gorgonzola con vela di prosciutto
Red cabbage risotto
with gorgonzola and prosciutto

Bis di tortelli 15,00
di erbette alla reggiana e zucca con soffritto
Traditional spinach ravioli and pumpkin ravioli

Maccheroncini freschi al ragù di culatello 13,00
Fresh maccheroni with culatello ragout

Spaghetti alla chitarra 15,00
con crema di pecorino etartare di gambero al lime
Spaghetti with pecorino cream and lime prawn tartare

secondi piatti *second dishes*

Carbone di branzino 17,00
cotto al sale con macedonia di verdure e verde di spinaci
Seabass cooked in salt with vegetables and spinach

Morbido di vitello laccato con julienne di patate saltate all'alpina 15,00
Soft lacquered veal with julienne of sautéed potatoes

Entrecote al prosciutto crudo e verdure alla griglia 21,00
Parma ham entrecote with grilled vegetables

Suprema di pollo ai porcini e zucca grigliata 13,00
Suprema of chicken with porcini mushrooms and grilled pumpkin

Muscolo di maiale in cbt (cottura a bassa temperatura) 13,00
salsa all'aceto di mirtilli e mele con patate arrosto
Pork mussels cbt (cooked at low temperature)
with blueberry-apple vinegar sauce and roasted potatoes

dolci *desserts* 6,00

Semifreddo all'amaretto con salsa al cioccolato
Amaretto semifreddo with chocolate sauce

Tortino al cioccolato e crema di vaniglia
Chocolate cake with vanilla cream

Delizia al mascarpone
Mascarpone delicacy

Cheesecake alla vaniglia e fragole
Vanilla and strawberry cheesecake

Tagliata di ananas
Pineapple slices

DISPONIBILE SU RICHIESTA: kids menu, proposte gluten free e lista allergeni
AVAILABLE UPON REQUEST: kids menu, gluten free proposals and allergen list
COPERTO € 2,50 ACQUA € 3.50 COVER CHARGE € 2,50 MINERAL WATER € 3.50

carta vini

euro

Calici vino bianco - *Glass of White Wine*

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry "Valdo"	6,00
Pinot Grigio DOC "Torre dei Vescovi"	5,00
Chardonnay Torre dei Vescovi – Veneto	5,00

Calici vino rosso - *Glass of Red Wine*

Morellino di Scansano Mentore "Fattoria Mantelassi"	5,00
Chianti DOCG Monrosso "Castello di Monsanto"	5,00
Cabernet Sauvignon Monteleone "Albinea Canali"	5,00
Merlot Torre dei Vescovi – Torre dei Vescovi	5,00

Spumanti e Champagne - *Sparkling Wines*

Prosecco di Valdobbiadene Extra dry Valdo	20,00
Franciacorta Saten Sanseve Monte Rossa	35,00
Franciacorta Alma Cuvée Bellavista	45,00
Champagne Brut Laurent Perrier	65,00

Vini del Territorio - *Local wines*

Lambrusco fermo Chiarli – Modena	11,00
Cabernet Sauvignon Monteleone Albinea Canali – Reggio Emilia	18,00
Sangiovese di Romagna Doc Crete di Lamone – Forlì	14,00

Vini Bianchi Italiani - *Italian white wines*

Pinot Grigio Torre dei Vescovi – Veneto	14,00
Chardonnay Torre dei Vescovi – Veneto	14,00
Vermentino Etichetta Bianca Lunae Bosoni – Liguria	15,00
Falanghina dop La Guardiense – Campania	14,00
Corvo Bianco Duca di Salaparuta – Sicilia	13,00

Vini Rossi Italiani - *Italian red wines*

Merlot Torre dei Vescovi – Torre dei Vescovi	14,00
Cabernet doc San Michele Appiano – Trentino Alto Adige	17,00
Chianti Monrosso Castello di Monsanto – Toscana	14,00
Chianti Classico Gallo Nero docg Castellare – Toscana	22,00
Morellino di Scansano Mentore Fattoria Mantelassi – Toscana	15,00
Rosso di Montepulciano La Calanonica – Toscana	18,00
Vino Nobile di Montepulciano docg Cantine di Montalcino – Toscana	27,00
Nero d'avola Cusumano – Sicilia	14,00