LA PEDROSA

AGRITURISMO

IL NOSTRO MENÙ

Montefiore Conca, 752 RN

LA PEDROSA
AGRITURISMO

ANTIPASTI

UOVO MORBIDO
brodo ristretto, nocciole, funghi e ortaggi **16**

SEPPIOLINE IN PORCHETTA
vongole alla marinara e pepe verde **20**

ANIMELLE DI VITELLO
721 vermouth DiBaldo, carote, pompelmo e bietole **20**

QUAGLIA
ciauscolo, rapa rossa, scalogno e mosto cotto **23**

BATTUTA DI FASSONA
bacche di bosco, Blu di pecora il Buon Pastore e radici **8**

SELEZIONE DI FORMAGGI
confetture e pan brioche **18**

LA PEDROSA
AGRITURISMO

PRIMI

TAGLIATELLA
ragù romagnolo, funghi di stagione e tonduta al parmigiano reggiano **15**

CAPPELLETTI
parmigiano reggiano 36 mesi, zafferano, salvia e tartufo nero **18**

SPOJA LORDA
squacquerone, aglio olio e peperoncino, triglia e ginepro **20**

FUSILLONI "METODO MASSI"
lumachine di mare, aneto e mandarino **20**

LA PEDROSA
AGRITURISMO

SECONDI

PICCIONE ALLA DIAVOLA
petto, coscia e quinto quarto **32**

ANATRA
susine in salamoia, radicchio e ibisco **25**

AGNELLO
salsa di alici e nocciole, broccoli e cipolla in agrodolce **25**

RICCIOLA
fondo bruno di pesce, cavolfiore e agrumi **25**

FIORENTINA
servita al naturale con olio "La Pedrosa", accompagnata con verdure di stagione
all'etto 6,5

LA PEDROSA
AGRITURISMO

CONTORNI

MILLEFOGLIE DI ZUCCA E TIMO **8**

INSALATA DI FINOCCHI, MELA,
NOCI E PECORINO **8**

LA PEDROSA
AGRITURISMO

DEGUSTAZIONE 60

Margot

BATTUTA DI FASSONA
bacche di bosco, Blu
di pecora I Buon
Pastore e radici

UOVO MORBIDO
brodo ristretto,
nocciole, funghi e
ortaggi

CAPPELLETTI
parmigiano reggiano
36 mesi, zafferano,
salvia e tartufo nero

ANATRA
susine in salamoia,
radicchio e ibisco

MILLEFOGLIE
mele caramellate,
panna al cardamomo e
fior di latte

LA PEDROSA
AGRITURISMO

DEGUSTAZIONE 68

E' mi Bà

TONNO
salsa di alici e
nocciole cipolla in
agrodolce e foglie di
cappero

SEPPIOLINE IN

PORCHETTA
vongole alla mannara e
pepe verde

SPOJA LORDA
squacquerone, aglio
olio e peperoncino,
triglia e ginepro

RICCIOLA
Fondo bruno di pesce,
cavolfiore e agrumi

AGRUMI
yogurt di pecora e
pepe nero

LA PEDROSA
AGRITURISMO

DEGUSTAZIONE 80

Pedrosa

Un percorso
degustazione "al buio"
che racconta i piatti
del cuore in 7 portate

LA PEDROSA
AGRITURISMO

DESSERTS

TORTA DI ROSE 10
sfogliata agli
agrumi e vaniglia,
gelato allo zabaione
e fichi caramellati

CREMA COTTA 10
castagne, cachi e
tartufo nero

AGRUMI 10
yogurt di pecora e
pepe nero

MILLEFOGLIE 10
mele caramellate,
panna al cardamomo
e fior di latte